lesso, o arrosto, credo io che sia la migliore maniera di mangiarlo; il suo gusto è esquisito, e assai delicato in queste due maniere; ma ciò non impedirà, che dia una breve scorsa a diversi altri modi, con i quali viene apprestato.

Quanto poi al metodo di capponare le Pollastre, questo è molto antico. Si pratticava in Roma, dove dice *Apicio*, si trovavano delle Capponesse, che pesavano sino a sedici libbre. Venne quindi una Legge, che proibiva di capponare le Pollastre, e ciò fu per eludere questa Legge, che si capponarono li pollastri.

Di tutte le Città d'Italia, Bologna è la sola, che abbia conservato l' antico metodo di castrare le Pollastre, conosciute sotto il nome di *Capponesse di Bologna*; e di fatti vi riescono così bene sì nel castrarle, come nell' ingrassarle, che vengano ricercate anche da' paesi più lontani d' Italia, da tutti quelli, che amano il mangiare dilicato.

La migliore stagione per far venire questo eccellente Pollo è verso la fine di Decembre, e principio di Gennaro: passato un tal tempo la sua carne diviene alquanto dura, e asciutta; e non ha più quel sapore delicato, e quella ontuosità e finezza, che la rendea sì pregievole. Le Capponesse si debbono commettere a Bologna almeno dodici giorni prima di riceverle, o più, o meno secondo la distanza de' luoghi, raccomandando che siano giovane, grasse, bianche, e di carne fina, delicata, e polputa.

Que-

Questo Pollo, come il Cappone, non solamente è ottimo cotto allesso, o guarnito con Erbe, o coperto di Tortelli, o Lasagne; ma è famoso anche cotto arrosto. Finalmente si può preparare come il Cappone, e la Pollanca. Vedete questi due articoli.

Modo di Capponare i Pollastri.

Si castrano i Galletti in due maniere. La prima che è la più in uso, e la seguente. Quando il Pollastro averà tre mesi fatelo stare sei ore senza mangiare, ma soltanto da bere in un luogo quasi oscuro, fategli quindi una incisione all'estremità del ventre, un dito traverso distante dall' ano; dopo avergli spennato un poco questa parte. Introducete nella picciola ferita il dito, e con destrezza portategli via i due granelletti, scanzando gli intestini con diligenza. Ricucite subito il taglio con aco e filo bianco forte, e ungetelo con olio e cenere. Fatto questo, colle forbice, o con un picciolo coltello tagliente, tagliategli la cresta, ed ungete egualmente questo taglio con olio e cenere, ovvero applicategli sopra la ferita un poco di piumino tolto sul suo ventre, e fatelo stare altre sei ore senza mangiare, ma soltanto da bere in un luogo che siavi poco lume. Dopo di ciò presentategli della farina d'orzo, o tritellino impastato con acqua tiepida, e fatelo mangiare a suo piacimento con gli altri.

L'altra maniera, che è la più facile, e la più sicura è questa. Alzate la coscia diritta del Pollastrello, spennategli un poco questa parte, fategli un picciolo taglio nel ventre sotto la detta coscia, badando di non offen-

dere

dere qualche nervetto che trovasi da questo lato; introducete il dito nella ferita, e portate via con diligenza i due granelletti al Pollastrello, cucite, e ungete come sopra, tanto la ferita del fianco, quanto il taglio della cresta. Questo metodo è il migliore, perchè non vi è bisogno di scansare gl'intestini, mentre i granelletti si trovano subito, e si tirano fuori con più facilità, perchè si castrano perfettamente, e non per metà, e perchè finalmente non si vede il taglio, nel caso che il Cappone si abbia d' apprestare nella Cucina in una maniera elegante.

Modo di Capponare le Pollastre.

Sceglìete le Pollastre, come i Pollastri, e nella medesima stagione, e dell' istessa età le capponerete in questa maniera, con le cautele di sopra descritte. Alzate la coscia sinistra alla Pollastra, e fategli un picciolo taglio sul ventre sotto la coscia, dopo avere un poco spennato la parte: introducete nella ferita due dita, e con diligenza portategli via la matrice, o ovaja, che è una picciola borsetta attaccata alle reni della Pollastra. Ciò fatto cucite, e medicate la ferita come sopra, e dopo sei ore lasciate andare la picciola Capponcella a mangiare con le altre. Alcuni introducono nel ventre della Pollastra un dito, unitamente ad un ferro tagliente a guisa di roncetto, col quale tagliano la matrice, e la tirano fuori; ma questa operazione è pericolosa, e di non farne alcun' uso.

Quanto alla maniera d'ingrassare i Capponi, e le Capponesse, ved. *Tom. II. pag.* 113.

Cappone di Hoscepot.

Antrè = Intagliate propriamente delle carote, rape, torzuti, panè; imbianchitele all' acqua bollente; imbianchite ancora selleri, lattuga, indivia, e formatene tanti mazzetti ben spremuti, e legati; abbiate anche una dozzina di cipollette pure imbiancate, e mondate. Prendete un bel Cappone, fiambatelo, spilluccatelo, e sventratelo, lardatelo per traverso di lardelli di lardo, e prosciutto, conditi con poco sale, pepe schiacciato, e sugo di limone, tagliati al paro della carne; trussatelo colle zampe dentro il corpo infilate sotto le coscie. Mettete in una cazzarola ovata, o bracciera, qualche fettina di vitella nel fondo, qualche fetta di lardo, due di prosciutto, aggiustateci sopra il Cappone colli mazzetti intorno, e le carote, rape, e torzuti sopra i mazzeti. Le cipollette le farete cuocere a parte con buon brodo, ed un pezzetto di prosciutto acciò non si rompino, condite con sale, pepe schiacciato, una cipolletta con due garofani, due scalogne, uno spicchio d' aglio, coprite di sopra come di sotto, e di più un foglio di carta; fate sudare un poco con fuoco sotto, e sopra; indi aggiungeteci un buon bicchiere di brodo bianco senza disgrassare; fate finire di cuocere. Allorchè il tutto sarà cotto, scolate il Cappone dalla bresa, glassatelo sopra il petto di una bella glassa se l' avete, aggiustategli con simetria tutte l'erbe all' intorno, con i mazzetti sciolti, e bene asciugati dal grasso, e serviteci sopra una buona Salsa alla Spagnuola, o Culì. La Salsa vedetela nel *Tom. I. pag. 65.* Bisogna osservare che

che il Cappone sia tenero, acciò possa cuocere contemporaneamente all' erbe.

Cappone all' Aspic.

Antrè = Dopo che averete fiambato, e spilluccato un bel Cappone, levategli l' osso del petto, e li due fil tti mignoni, sventratelo dalla parte di sopra. Fate una farsa di Chenef ben delicata de' due filetti suddetti, riempiteci il Cappone, trussatelo colle zampe ripiegate ne' lati delle coscie, ponetelo in una cazzarola ovata con fette di lardo, di prosciutto, e di vitella sotto, e sopra, un mazzetto d' erbe diverse con un poco di basilico, e quattro foglie di dragoncello, due scalogne, poco sale, pepe sano, copritelo con un foglio di carta; fatelo sudare un quarto d' ora, con poco fuoco sotto, e sopra; indi bagnatelo con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, un bicchiere di brodo bianco buono, fate finire di cuocere dolcemente. Quando sarà cotto, passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, aggiungeteci un poco di sugo quanto per dargli un bel color d' oro, fatelo raffreddare alquanto, poneteci un poco d' uovo sbattuto, mettetelo sopra il fuoco; allorchè sembra che voglia bollire, aggiungeteci un buon sugo di limone, e otto foglie di dragoncello, coprite, fate riposare, passate poscia con una salvietta fina prima bagnata, e spremuta. Scolate il Cappone dalla Bresa, scucitelo, e servitelo con sotto la Salsa suddetta, che sia di un gusto rilevato, e di molta sostanza. Se volete, potete porre nella Salsa un poco di dragoncello trito imbianchi-

chito, ben spremuto, e servirla sopra il Cappone.

Cappone alli Gamberi.

Antrè = Prendete un bel Cappone, che sia tenero, e grasso, fiambatelo, spiluccatelo, e levategli l'osso del petto, sventratelo dalla parte di sopra, riempitelo d' un Ragù crudo d'animelle. Vedetelo nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitelo, trussatelo colle zampe dentro il corpo, infilate sotto le coscie, infilatelo ad uno spiedino, posatelo sopra due fogli di carta reale con fette di lardo sotto, e sopra, qualche fetta di prosciutto, due fette di limone senza scorza sopra il petto, mezza cipolla in fette, due scalogne, uno spicchio d' aglio, fusti di petrosemolo, un poco di basilico, sei foglie di dragoncello, la quarta parte di una foglia di alloro, poco sale, pepe schiacciato, due garofani, un poco d'olio, un pezzetto di butirro, avvolgetelo colla carta suddetta, formatene una Papigliotta legatela; legate lo spiedino ad uno grande, fatelo cuocere arrosto. Quando sarà cotto scartatelo, scucitelo, e servitelo con sotto un Ragù di Gamberi, che trovarete ambedue nel *Tom. IV. Cap. I.*

Cappone alla Bresa.

Antrè = Allorchè avrete aggiustato un Cappone come il precedente, mettetelo in una cazzarola ovata con fette di lardo sotto e sopra, una fetta o due di prosciutto, una cipolletta con due garofani, due fette di carota, e di pane, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, uno spicchio d' aglio, sale, pepe sano, due fette di limone senza scorza sul petto del Cappo-

pone, un bicchiere di brodo buono, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto, e sopra, colla cazzarola ben chiusa. Quando sarà cotto, colate il fondo della bresa, che sia sufficiente per la Salsa, altrimenti mettetteci un poco di brodo bianco, disgrassatelo, passatelo al setaccio, aggiungeteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina, un buon pizzico di petrosemolo, e dragoncello trito imbianchito, e ben spremuto, un poco di noce moscata, fate stringere sopra il fuoco, che sia giusta di sale, e servite questa Salsa con un buon sugo di limone sopra il Cappone ben scolato dal grasso, e scucito.

Cappone alla Finansiere.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate un buon Cappone, trussatelo colle zampe rivoltate sotto le coscie infilate dentro il corpo, riempitelo col suo fegato trito, mescolato con lardo rapato, un poco di butirro, petrosemolo, scalogna, cipolletta, sei foglie di dragoncello, un' idea di basilico, una punta d' aglio, il tutto trito, un rosso d'uovo crudo, sale, pepe schiacciato; avvolgetelo in una Papigliotta come quello alli Gambari *pag.* 10. fatelo cuocere arrosto. Quando sarà cotto, scartatelo, che sia bianchissimo, e servitelo con sotto un Ragù alla Finansiere, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Cappone al Duca.

Antrè = Fate cuocere un Cappone come quello alla Bresa. Allorchè sarà cotto, scolatelo dal grasso, e servitelo con sotto un Ragù fatto con Culì di gambari, picciole Chenet, prugnoli, o tartufi secondo la stagione, code di gamberi,

ri, fegatini ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* Avverto fin d'adesso, che quando avete messo il Culì di gamberi nel Ragù non bisogna farlo più bollire, altrimenti si straccierebbe, ma bisogna scaldarlo a Bagno-maria, o sopra la cenere calda.

Cappone alla Perigord.

Antrè = Mondate una dozzina di piccioli tartufi, mescolateli con lardo rapato, petrosemolo, scalogna, cipolletta, una punta d'aglio, il tutto trito, sale, pepe schiacciato, riempiteci il Cappone ben fiambato, spilluccato, e sventrato dalla parte di sopra, cucitelo, lasciatelo così per lo spazio di ventiquattro ora, poscia trussatelo colle zampe sotto le coscie, infilatelo ad uno spiedino, avvolgetelo in una Papigliotta. Vedetela alla *pag.* 10., legate lo spiedino ad uno grande, fatelo cuocere arrosto. Quando sarà cotto, scartatelo, scucitelo, ponetelo sopra il piatto; e servitelo con sotto una Salsa alla Spagnuola, o all'Italiana rossa. Il modo di fare queste Salse lo trovarete nel *Tom. I. Cap. I.* Se volete gli potete levare l'osso del petto.

Cappone alla Ravigotta.

Antrè = Questo si appresta esattamente come la Pollanca, che potete vedere nel *Tom. II. p. 192.*

Cappone alla Sen-clù.

Antrè = Dopo che avrete fiambato, e spilluccato un buon Cappone, dissossatelo del tutto alla riserva delle ale, riempitelo di un Ragù crudo d'animelle, e tartufi, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* cucitelo, trussatelo alquanto rotondo, fatelo rinvenire in una cazzarola sopra il fuo-

di prosciutto conditi con erbe fine, pepe schiacciato, e sugo di limone, e rifilati al paro della carne; riempitelo di un Emensè fatto con i detti filetti, erbe trite ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitelo, trussatelo colle zampe dentro il corpo infilate sotto le coscie; mettetelo in una cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, due fette di limone senza scorza, due scalogne, un mazzetto d' erbe diverse, sale, pepe sano, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, un bicchiere di brodo, coprite con un foglio di carta: fate cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto scolatelo dalla bresa, scucitelo, e servitelo guarnito di cassettine rotonde di rape con una animella dentro glassata, e sopra una buona Salsa alla Spagnuola, che trovarete nel *Tom. I. pag. 62.* La Guarnizione nel *Tom. IV. Cap. I.*

Cappone alli Prugnoli.

Antrè = Dissossate del tutto un Cappone, alla riserva delle coscie, e ale, dopo di averlo fiambato, e spilluccato, riempitelo di un Ragù crudo di animelle, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* cucitelo, trussatelo colle zampe dentro il corpo infilate sotto le coscie, fatelo rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro squagliato, e sugo di limone; mettetelo in un' altra cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, una fetta di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, una cipolletta con due garofani, due scalogne, un poco di basilico, sale, pepe sano, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, brodo buono,

ri, fegatini ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* Avverto fin d'adesso, che quando avete messo il Culì di gamberi nel Ragù non bisogna farlo più bollire, altrimenti si straccierebbe, ma bisogna scaldarlo a Bagno-maria, o sopra la cenere calda.

Cappone alla Perigord.

Antrè = Mondate una dozzina di piccioli tartufi, mescolateli con lardo rapato, petrosemolo, scalogna, cipolletta, una punta d'aglio, il tutto trito, sale, pepe schiacciato, riempiteci il Cappone ben fiambato, spilluccato, e sventrato dalla parte di sopra, cucitelo, lasciatelo così per lo spazio di ventiquattro ora, poscia trussatelo colle zampe sotto le coscie, infilatelo ad uno spiedino, avvolgetelo in una Papigliotta. Vedetela alla *pag.* 10., legate lo spiedino ad uno grande, fatelo cuocere arrosto. Quando sarà cotto, scartatelo, scucitelo, ponetelo sopra il piatto; e servitelo con sotto una Salsa alla Spagnuola, o all' Italiana rossa. Il modo di fare queste Salse lo trovarete nel *Tom. I. Cap. I.* Se volete gli potete levare l'osso del petto.

Cappone alla Ravigotta.

Antrè = Questo si appresta esattamente come la Pollanca, che potete vedere nel *Tom. II. p. 192.*

Cappone alla Sen-clù.

Antré = Dopo che avrete fiambato, e spilluccato un buon Cappone, dissossatelo del tutto alla riserva delle ale, riempitelo di un Ragù crudo d'animelle, e tartufi, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* cucitelo, trussatelo alquanto rotondo, fatelo rinvenire in una cazzarola sopra il fuo-

di prosciutto conditi con erbe fine, pepe schiacciato, e sugo di limone, e rifilati al paro della carne; riempitelo di un Emensè fatto con i detti filetti, erbe trite ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitelo, trussatelo colle zampe dentro il corpo infilate sotto le coscie; mettetelo in una cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, due fette di limone senza scorza, due scalogne, un mazzetto d' erbe diverse, sale, pepe sano, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, un bicchiere di brodo, coprite con un foglio di carta: fate cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto scolatelo dalla bresa, scucitelo, e servitelo guarnito di cassettine rotonde di rape con una animella dentro glassata, e sopra una buona Salsa alla Spagnuola, che trovarete nel *Tom. I. pag. 62.* La Guarnizione nel *Tom. IV. Cap. I.*

Cappone alli Prugnoli.

Antrè = Dissossate del tutto un Cappone, alla riserva delle coscie, e ale, dopo di averlo fiambato, e spilluccato, riempitelo di un Ragù crudo di animelle, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* cucitelo, trussatelo colle zampe dentro il corpo infilate sotto le coscie, fatelo rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro squagliato, e sugo di limone; mettetelo in un' altra cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, una fetta di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, una cipolletta con due garofani, due scalogne, un poco di basilico, sale, pepe sano, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, brodo buono,

no; coprite con un foglio di carta; fatelo cuocere con fuoco sotto, e sopra. Allorchè sarà cotto, scolatelo dalla bresa, scucitelo, e servitelo, con sotto un Ragù di prugnoli, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* Non sarà che bene se ci aggiungete il fondo della cottura nel Ragù, badate però al sale.

Cappone alla Chinesec.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate un bel Cappone, trussatelo colle zampe dentro il corpo infilate sotto le coscie; Prendete una cazzarola con due fogliette di latte, metteteci un pizzico di coriandoli, un pezzo di butirro maneggiato con un pochino di farina, due garofani, poco sale, fatelo bollire un momento movendolo spesso, indi passatelo al setaccio, fatelo raffreddare, poneteci in infusione il Cappone per lo spazio di due ore, infilatelo poscia ad uno spiedino, legate questo ad uno grande, fatelo cuocere a fuoco temperato, bagnandolo assai spesso col suo latte finchè se lo abbia tutto bevuto, e che sia cotto; allora mettete un pezzo di butirro nella leccarda col quale lo spargerete per fargli prendere un bel color d' oro, e servitelo con sotto una Salsa alla Chinesec, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 77.

Cappone alla Duchessa.

Antrè = Questo si appresta nello stesso modo, che la Pollanca. Vedete *Tom. II. pag.* 181.

Cappone all' Italiana.

Antrè = Aggiustate bene un Cappone, levategli l'osso del petto, sventratelo per la parte di sopra, riempitelo di un Ragù crudo d'animelle, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitelo, trussatelo col-

colle zampe rivoltate sotto le coscie, fatelo cuocere come quello alla Bresa. Allorchè sarà cotto, scolatelo, scucitelo, guarnitelo tutto all'intorno di pomidoro ripieni, che trovarete nel *Tom. IV., Cap. I.* e servitelo con sopra una Salsa al Culì di pomidoro, o alla Spagnuola. Vedetele nel *Tom. I. Cap. I.*

Cappone alla Viennoese.

Antrè = Quando averete appropiato un bel Cappone, come per allesso, mettetelo a cuocere in una piccola marmitta con brodo bianco, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, e poco sale; Quando sarà cotto, passate il brodo per setaccio senza digrassare, fatelo bollire, e metteteci una buona libbra di riso ben capato, e lavato a più acque calde. Allorchè sarà cotto una cosa giusta, cioè nè troppo, nè poco, e sufficientemente asciutto, aggiungeteci un poco di pepe schiacciato, e noce moscata, aggiustate il Cappone sopra il piatto, guarnitelo tutto all' intorno di riso, come una specie di brodo a tortiglie, lasciando vedere soltanto il petto del Cappone, che glasserete con una glassa di vitella, se l' avete, e servite con un poco di culì di prosciutto nel mezzo.

Questo è un piatto Tedesco, che in Italia ognuno varia secondo il suo genio. Imperocchè vi è chi mette nel riso del parmigiano grassato, ed un poco di zafferano. Altri fanno cuocere il Cappone in una bresa leggiera, e pongono il fondo della cottura digrassato, e passato al setaccio nel riso. Altri vi aggiungono parmigiano, e rossi d' uova. Altri fanno cuocere il riso con delle salsiccie, che poi ci gu-

niscono il bordo. Altri finalmente guarniscono il bordo di riso, con lattuga, gobbi, selleri, cipollette, creste, ovette non nate, salsiccie ec. Il tutto cotto separatamente, bene asciugato dal grasso, ed aggiustato con semetria. In tal guisa formano una vivanda buonissima per il gusto, e ben decorata per la vista. Io peraltro non approvo tutte queste variazioni, e preferisco che il riso sia cotto con buon brodo tinto con un poco di zaffarano, condito con parmigiano grattato, pepe schiacciato, e noce moscata, e con sopra e dentro il bordo un buon Culì di prosciutto. Guarnito il riso con le erbe, creste, ovette ec. Sembra più un Sortù con un Cappone nel mezzo, che un Cappone guarnito di riso alla Tedesca.

Cappone alla Valiere.

Antrè = Dopo che averete fiambato, e ben spilluccato un Cappone, fategli un taglio sopra la pelle lungo il mezzo della schiena, e lungo il petto, distaccatene la pelle colle dita, tagliate le due coscie in guisa che ogni coscia abbia la metà della pelle del Cappone attaccata; tagliate le ale unite alli due mezzi petti, che piccarete di minuto lardo; le coscie dissossatele, e tagliategli la zampa un pochetto sopra la giuntura verso la coscia, stendeteci sopra un poco di farsa di Chenef, e nel mezzo poneteci un Salpiccone cotto, freddo, e con poca salsa, cucitele, dategli la forma di un Pero, infilategli a ciaschedùna la sua zampa spilluccata, scortata per metà, e tagliate le unghie, nel sito dove era prima, che non restino al di fuori se non le dita, fatele rinvenire un momen-

to

to sopra il fuoco in una cazzarola, con un pezzo di butirro squagliato, e sugo di limone; mettete in una cazzarola i due petti imbianchiti all'acqua bollente, e le due coscie, con qualche dadino di vitella imbianchito, una cipolletta con due garofani, un mazzetto d' erbe diverse, uno spicchio d' aglio, una fetta di prosciutto, brodo; coprite con fette di lardo, e un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto, e sopra. Allorchè sarà cotto, passate al setaccio il fondo della bresa, aggiungeteci un poco di brodo colorito, disgrassatelo, fatelo consumare al punto di una glassa, glassateci i due mezzi petti piccati, scucite le coscie, fate sopra a ciascheduna di esse una stella, o un fioretto, con tartufi, carota, code di gamberi, fusti di petrosemolo, foglie di dragoncello, il tutto cotto, e servite con sotto una Salsa chiara con un poco di dragoncello trito imbianchito, e ben spremute. Il Salpiccone, e la farsa di Chenef vedete nel *Tom. IV. Cap. I.* La Salsa nel *Tom. I. pag. 79.*

Cappone in ogni maniera.

Antrè = Il Cappone dopo che sarà fiambato, spilluccato, e sventrato, lo potete riempire con un Ragù, o con una farsa di Chenef, o con ambidue, ovvero col suo fegato, o con niente, e cuocerlo in papigliotta al forno, o allo spiedo; lo potete anche farsire sul petto tra carne e pelle, e cuocerlo nella stessa guisa, per indi servirlo sì nell'una, che nell'altra maniera con sotto quella Salsa, Culì, Ragù, o Guarnizione che più sarà di vostra soddisfazione. Lo stesso potete fare allorchè sarà cotto alla bresa dissossato, o non dis-

dissossato, piccato, o non piccato, ripieno, o non ripieno. Oltre di ciò lo potete apprestare nello stesso modo, che si apprestano le Pollanche, come lo potete vedere nel *Tom. II.* dalla *pag.* 181. fino a 198., e nella stessa guisa le coscie, ed i petti.

Delli Pollastri.

Cognizioni delli Pollastri.

In Francia, Inghilterra, Germania, Russia, ed altri Paesi si distinguono quattro sorta di Pollastri, cioè quelli detti alla Rena, che sono i più piccioli, ed i più stimati; quelli detti agli Uovetti vengono in seguito; i Pollastri grassi sono ottimi allorchè sono bianchi, e carnuti; e finalmente i Pollastri ordinarj, i quali s' impiegano per tutte sorte di fricassè. In Italia peraltro, e segnatamente in Roma non si conoscano, che due sorta di Pollastri; cioè buoni, e cattivi; i buoni sono grassi, carnuti, e bianchi; i cattivi sono magri, di carne oscura, e di poco buon sapore. I piccioli Pollastri detti da' Francesi alla Rena non son molto in uso frà noi, benchè lo siano in Francia, Inghilterra, Germania, ed in tutti i paesi del Norde, e specialmente in Pietroburgo. Generalmente si debbono scieglíere i buoni; ma non tanto freschi, nè troppo infrolliti. Si preferiscono d' ordinario le Pollastre alli Pollastri, perchè queste sono più tenere, e di miglior sapore. I Pollastri, si spennano a secco, e all' acqua. Vedete nel principio della Polleria ambedue queste maniere.

Fri-

Fricasse di Pollastri Generale.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate due, o tre pollastri, tagliategli prima le ale con i mezzi petti, se le ale sono state già tagliate, in questo caso spuntategli l'estremità dell' osso; indi tagliategli le coscie, date poscia una botta colla costa del coltello sull' osso superiore della coscia, e levatene la metà, quindi tagliate le zampe al di sopra la giuntura delle coscie; finalmente dividete la carcassa in tre parti cioè della schiena, e groppone fatene due pezzi, e un' altro del petto; tutti questi pezzi a mano, a mano che li tagliate, metteteli nell'acqua fresca. Ponete la cazzarola vicino al fuoco acciò sgorghino i pollastri, cambiandola una volta, poscia imbianchiteli all' acqua bollente, schiumateli bene; passateli alla fresca. Prendete una cazzarola con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, aggiungeteci i pezzi di pollastri ben scolati dall' acqua, un mazzetto d'erbe diverse, una cipolletta con due garofani, passateli sopra un fuoco allegro, conditeli con poco sale; quando principiano ad asciugarsi, metteteci un buon pizzico di farina, bagnate poco a poco coll'acqua bollente, che hanno imbianchito i pollastri ben schiumata, e passata al setaccio; fate bollire la cazzarola da un lato, fintanto che saranno cotti, e consumata la Salsa al suo punto; allora digrassateli, e mettete uno per volta i pezzi di pollastro in un' altra cazzarola, passateci dentro la Salsa col setaccio. Nel momento di servire, fateli bollire, legateli con una liason di tre rossi d' uova stemperata con un poco di fiore di latte, e noce moscata, aggiungeteci sugo di limo-

limone, o di agresto, e servite. Se non volete impiegare il fior di latte, o non piacesse, in questo caso stemperate i rossi d' uova con un poco di brodo freddo, o acqua. Alcuni sventrano prima i pollastri per fricassè, poi li fiambano e spilluccano. I fegatini si imbianchiscono nell' acqua bollente, si tagliano propriamente, e si mettono nella fricassè poco prima di legarla, e servirla. Se volete, potete aggiungere nella liason del petrosemolo trito imbianchito, e ben spremuto. Potete aggiungere a questa fricassè punte di sparagi, fagioletti fini, spicchi di carciofoletti, il tutto cotto con buon brodo, ed un pezzetto di prosciutto, ed aggiustarlo con simetria sopra la fricassè, e guarnire il bordo del piatto con crostini di pane a guisa di anellietti fritti nel butirro.

Fricassé di Pollastri alla Pulette.

Antré = Sventrate, fiambate, spilluccate, e tagliate in pezzi i pollastri come i precedenti, fateli sgorgare nell' acqua vicino al fuoco, imbianchiteli un momento nell'acqua bollente, passateli alla fresca, scolateli bene, metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, un mazzetto d'erbe diverse, una cipolletta con due garofani, una quantità sufficiente di prugnoli, o di spugnoli ben puliti, e lavati, un pezzo di prosciutto; passate sul fuoco quando principiano ad asciugarsi, sbruffateci un buon pizzico di farina, bagnate con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, brodo quanto basti; fate bollire come sopra, e consumare la Salsa al suo punto; indi digrassate, levate il mazzetto, la cipolletta, il prosciutto, le-

legate con una liason di tre rossi d'uova stemperata con un poco di brodo freddo, o acqua, e un poco di noce moscata, e servite con un buon sugo di limone.

Fricassé di Pollastri alli Piselli fini.

Antrè = Passate in una cazzarola sul fuoco i pezzi di pollastri come i precedenti, ed in luogo di metterci i prugnoli, o spugnoli, metteteci dei piselli fini a proporzione; quando saranno ben passati, sbruffateci un buon pizzico di farina, bagnateli come la fricassè generale, conditeli di sale, e pepe schiacciato, fateli cuocere, e consumare la salsa al suo punto, digrassateli, levate il mazzetto, prosciutto, e cipolletta, legateli con una liason di tre rossi d' uova stemperata con un poco d' acqua, o brodo, e serviteli con un buon sugo di limone, e un' idea di noce moscata.

Fricassè di Pollastri alla Rena.

Antrè = Prendete tre o quattro pollastrelli, ammazzateli, metteteli in una cazzarola con acqua fredda, poneteli sul fuoco movendoli sempre, quando principia l'acqua ad essere più che tiepida, pelateli e puliteli bene, passateli a mano a mano in un' altra cazzarola con acqua tiepida, poscia sventrateli, infilategli le zampe dentro il corpo per il buco ove sono stati sventrati, passategli uno spiedino di legno, o di canna, o di argento a traverso il corpo, che prenda le due coscie, per ben trussarli, metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, un mazzetto d' erbe diverse, una fetta di prosciutto, una cipolletta con due garofani, passateli sopra il fuoco, sbruffateci un pizzico di farina,

ba-

bagnateli con brodo bollente, conditeli con poco sale, pepe schiacciato; fateli bollire, e consumare la salsa al suo punto, digrassateli, levate li spiedini, il prosciutto, il mazzetto, la cipolla, legateli ben bollenti con una liason di tre o quattro rossi d'uova stemperata con un poco di fior di latte o brodo, e serviteli con un buon sugo di limone, e un' idea di noce moscata.

Fricassè di Pollastri alla Fermiere.

Antrè = Prendete due, o tre pollastri vivi, ammazzateli, sbollentateli, pelateli, e sventrateli; tagliateli subito in pezzi, senza dargli il tempo che si raffreddino, passateli in una cazzarola sopra il fuoco, con un pezzo di butirro, una fetta di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, con una cipolletta, uno spicchio d' aglio, un poco di basilico, due garofani, poco sale, pepe schiacciato; quando principiano ad asciugarsi sbruffateci un buon pizzico di farina, bagnateli con acqua bollente, fateli bollire come il solito, consumare la salsa al suo punto, e che sia molto ben digrassata, levate il mazzetto, il prosciutto, legate la salsa che sia ben bollente con tre o quattro rossi d'uova stemperati con un poco di brodo freddo, e un' idea di noce moscata, e serviteli con un buon sugo di limone, o di agresto. Questa è un ottima Fricassè, allorchè non si hanno pollastri infrolliti; mentre basta a non lasciarli raffreddare sono sufficientemente teneri; altrimenti divengono duri, e coriaci.

Fricassè di Pollastri alla Biron.

Antrè = Questa è una Fricassè come le altre; ma senza i petti de' pollastri, i quali si piccano

no di minuto lardo, si fanno cuocere, si glassano, e si servono nel piatto con simetria sopra la Fricassè.

Fricassè di Pollastri alla Crema.

Antsè = Pulite bene, e tagliate in pezzi dei pollastri come quelli alla Pulette, imbianchiteli all'acqua bollente, scolateli, passateli sul fuoco in una cazzarola con un pezzo di butirro, una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, poco sale, metteteci la farina come il solito, bagnateli con brodo generale bollente, fateli bollire come sopra, e consumare la salsa al suo punto, digrassateli, mettete i pezzi di pollastri in una cazzarola, passateci dentro la salsa col setaccio; nel momento di servire, legatela ben bollente con un pezzo di butirro fresco maneggiato con un poco di farina, ed un bicchiere di fiore di latte. Osservate però che non deve più bollire.

Fricassè di Pollastri alla Delfina.

Antrè = Tagliate in pezzi dei pollastri ben fiambati, sventrati, e spilluccati, imbianchiteli all'acqua bollente, scolateli; passateli in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, una fetta di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, sbruffateci poscia un pizzico di farina, bagnateli con un bicchiere di vino di Sciampagna consumato per metà, o altro vino bianco, brodo buono, conditeli con sale, pepe schiacciato, fate bollire finchè i pollastri saranno cotti, e la salsa consumata al suo punto, digrassateli, levate il prosciutto, e mazzetto, legateli ben bollenti con una liason di tre o quattro rossi d' uova stemperata con un poco di brodo, un' idea di noce moscata, petrosemolo tri-

trito imbianchito, e serviteli con un buon sugo di limone.

Fricassè di Pollastri all' Italiana.

Antrè = Passate i pezzi di pollastri sul fuoco in una cazzarola con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, una cipolletta con due garofani; quando principieranno ad asciugarsi, metteteci un poco di farina, bagnateli con sugo di pomidoro come trovarete nel *Tom. I. pag.* 13. fateli bollire dolcemente. Quando i pollastri saranno cotti, e la salsa consumata al suo punto, digrassateli, levate il prosciutto, mazzetto, e cipolletta, legateli ben caldi, con una liason di tre rossi d'uova, stemperata con un poco di fiore di latte, o brodo, e serviteli subito senza più bollire.

Fricassè di Pollastri in diverse maniere.

Antrè = Sventrate due o tre pollastri, tagliategli le zampe, infilategli nel corpo un bastoncello, che terrete espressamente per un tale oggetto, fiambateli sopra un fornello ardente, puliteli subito con un panno bianco, spilluccateli bene, tagliateli in pezzi, facendone sette per ogni pollastro. Vedete Fricassè di Pollastri *pag.* 21. cuoceteli nello stesso modo. Quando saranno cotti, e la salsa consumata al suo punto, digrassateli, ponete i pollastri in un'altra cazzarola, passateci dentro la salsa per setaccio, legateli ben bollenti con una liason di tre o quattro rossi d' uova stemperata con un poco di brodo, o acqua, petrosemolo trito imbianchito, e ben spremuto, un' idea di noce moscata, e serviteli con sugo di limone. Quando i pollastri sono cotti così in fricassè, li potete variare

con tutto ciò che vi aggrada, cioè con punte di Sparagi, Carciofoletti, Finocchi, Cavoli fiori Cipollette, Tartufi, Funghi, Rape; e tutte sorta di mazzetti d'Erba; alla Massedoene; all'Olandese; al Ragù melè; al Butirro di gamberi; al Culì di piselli; alla Plusce-verte ec.

Pollastri alla Perla.

Antrè = Prendete due pollastri bianchi, e grassi, fiambateli, spilluccateli, tagliateli lungo la schiena in due parti, dissossateli del tutto, alla riserva delle zampe; riempite ciaschedun mezzo pollastro di un salpiccone crudo, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cuciteli, dategli la forma di una Perla, e la zampa servirà di punta tagliandola assai vicino alla giuntura della coscia; fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e sugo di limone; mettetele poscia in un'altra cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, due fette di limone senza scorza, una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, una cipolletta con due garofani, sale, pepe sano bagnate con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, un poco di brodo buono, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotti, tagliate un tartufo in picciole stellette, passatelo sopra il fuoco in una cazzarola con un poco di butirro, e petrosemolo in filetti, indi sbruffateci un pochino di farina, bagnate col fondo della cottura de' pollastri, digrassato, e passato al setaccio, un poco di sugo per dargli il colore, fate bollire per digrassare. Scolate i pollastri, scuciteli, poneteli so-

sopra il piatto, guarniteli con cimette di cavolo fiore, uovette nonnate, creste di pollastri, e serviteci sopra la Sálsa suddetta con sugo di limone.

Pollastri alla Belle vue.

Antrè = Imbianchite all'acqua bollente, otto cipollette, fatele poscia cuocere con buon brodo; quando saranno quasi cotte scolatele, mettetele in una cazzarola con un pezzo di butirro, una fetta di prosciutto, tre tartufi, e tre animelle imbianchite, tagliate in grossi dadini, poco sale, pepe schiacciato, passate sopra un fuoco leggierò circa mezz'ora; indi aggiungeteci due o tre fegatini di pollo imbianchiti, e tagliati in dadini; lasciate raffreddare. Prendete due belli pollastri bianchi, e grassi, fiambateli, spilluccateli, e dissossateli del tutto, levate il prosciutto dal Ragù, riempiteci i pollastri, cuciteli, infilategli le zampe pelate, tagliate le dita, e scortate per metà nel sito delle coscie, fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro squagliato, e sugo di limone, avvolgeteli poscia in una papigliotta riquadrata. Vedete Pollanca in Papigliotta *Tom.II. pag.* 185. legatela con spago, ungetela d'olio al di fuori, fatela cuocere sulla gratella ad un fuoco temperato circa un'ora, e mezza. Quando siete nel momento di servire, scartate i pollastri, scuciteli, e serviteli che siano ben bianchi con sotto una Salsa alla Ravigotta chiara, che trovarete nel *Tom.I. pag.* 68.

Pollastri alla Bricoliere.

Antré = Prendete tre piccioli pollastri, fiambateli, spilluccateli, e dissossateli del tutto alla ri-

riserva delle zampe, riempiteli con un poco di farsa di Chenef, mescolata con uno, o due tartufi triti, passati prima sopra il fuoco con un poco di butirro, bagnati con un cucchiajo di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, e fatto consumare di nuovo; cuciteli, trussateli colle zampe rivoltate ne' lati delle coscie; fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio caldo, e due fette di limone senza scorza acciò restino bianchi. Abbiate una cazzarola giusta alla grandezza delli pollastri, poneteci nel fondo due, o tre fette di vitella, e di prosciutto, aggiustateci sopra i pollastri coll' olio, e limone, un mazzetto d' erbe diverse, una scalogna, sale, pepe sano; coprite con fette di lardo, e un foglio di carta: fate sudare un quarto d' ora con picciolo fuoco sotto, e sopra; indi bagnate con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, altrettanto brodo buono; fate finire di cuocere; Quando saranno cotti, passate in una cazzarola sopra il fuoco un pezzetto di butirro con cipolletta, e petrosemolo trito, due tartufi tagliati in piccioli dadini, sbruffateci poscia un pizzico di farina, bagnate col fondo della cottura de' pollastri, passato al setaccio, e ben digrassato, un poco di sugo, che il colore sia biondo; fate bollire dolsemente un quarto d'ora, digrassate, e servite con sugo di limone sotto alli Pollastri, scuciti, e scolati dal grasso. Abbiate sempre attenzione al sale in tutte le Salse di queste natura cavate dalla sostanza del pollo, o altra carne, mentre è facilissimo che rieschino salate.

Pol-

Pollastri alla Pierette.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate, quattro belli pollastri, tagliategli le ale colli mezzi petti attaccati, levategli la pelle, piccatene due di minuto lardo, due di prosciutto, e due di tartufi. Le coscie vi serviranno per un altro piatto; metteteli in una cazzarola con qualche dadino di vitella, un mazzetto d' erbe diverse, una scalogna, un poco di brodo buono, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, coprite con fette di lardo, e un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto, e sopra; allorchè saranno cotti, passate in una picciola cazzarola sopra il fuoco due scalogne trite con un pochino di butirro, sbruffateci un pizzico di farina, bagnate col fondo della cottura dei Pollastri passato al setaccio, e ben digrassato; fate bollire un momento per digrassare di nuovo, aggiungeteci un pizzico di cerfoglio trito in filetti, imbianchito, e spremuto, e servite con sugo di limone sotto i petti, glassati con una glassa di vitella.

Pollastri alla Brunette.

Antrè = Abbiate due belli pollastri, fiambateli, spilluccateli, e sventrateli, lardateli per traverso di lardelli di lardo e prosciutto rifilati al paro della carne, trussateli colle zampe infilate dentro il corpo sotto le coscie, fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio caldo, e sugo di mezzo limone. Prendete un'altra cazzarola, metteteci nel fondo qualche fetta di vitella, aggiustateci sopra i pollastri, versateci sopra l' olio, e l' agro con cui l' avete passati, aggiungeteci un mazzetto d' er-

be

be diverse, poco sale, pepe schiacciato, due fette di limone senza scorza, coprite con fette di lardo, e un foglio di carta, fate sudare circa mezz' ora, con cenere calda sotto, e sopra; indi bagnate con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, altrettanto brodo buono, fate finire di cuocere. Quando saranno cotti, passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, metteteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina, fate stringere, bollire, e depurare sopra il fuoco, e servite sopra i pollastri con un poco di dragoncello trito imbianchito, ben spremuto, e sugo di limone.

Pollastri all' Ammiraglio.

Antrè = Fiambate due, o tre Pollastri, spilluccateli, e sventrateli, trussateli colle zampe infilate nel corpo sotto le coscie; riempiteli con un pezzetto di butirro condito di sale, e pepe schiacciato; fateli cuocere allo spiedo involti in una Papigliotta. Vedete a *pag.* 10. Quando saranno cotti, e nel momento di servire, scartateli, e serviteli che siano bianchissimi, e ben scolati dal grasso, con sotto una Salsa all' Italiana chiara, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 64.

Pollastri alla Barrì.

Antrè = Prendete tre belli pollastrelli bianchi, e grassi, fiambateli, spilluccateli, e sventrateli, riempiteli di un picciolo Ragù crudo d' animelle, tartufi ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* cuciteli, trussateli colle zampe infilate sotto le coscie dentro il corpo; metteteli in una cazzarola con una fetta di limone senza scorza sul petto, fette di lardo sotto, e sopra,

ba-

bagnate colla Poele se l'avete, altrimenti, un mazzetto d'erbe diverse, una fetta di prosciutto, due scalogne, sale, pepe sano, poco brodo, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti, levateli dalla Bresa, scuciteli, scolateli, poneteli sopra il piatto, e serviteli con sotto una Salsa chiara al petrosemolo. Vedetela nel *Tom. I. pag.* 79.

Pollastri all' Italiana.

Antré = Fate un Ragù come siegue. Prendete otto, o dieci cipollette quasi cotte con brodo, mettetele in una cazzarola con due tartufi tagliati in fette, petrosemolo, e scalogna trita, un'idea di basilico in polvere, un cucchiajo d'olio buono; passate sopra un fuoco leggiero, aggiungeteci in fine qualche fegatino di pollo tagliato in dadini, sale, pepe schiacciato. Quando il tutto sarà cotto, abbiate due Pollastri grassi, fiambateli, spilluccateli, levategli l'osso del petto, e sventrateli dalla parte di sopra, riempiteli col sudetto Ragù, cuciteli, trussateli colle zampe infilate sotto le coscie dentro il corpo, infilateli ad uno spiedino; avvolgeteli in una Papigliotta. Vedetela *pag.* 10.; legate questo spiedino ad uno grande, fateli cuocere arrosto. Quando saranno cotti, e nel momento di servire, scartateli, scuciteli, che siano bianchissimi, e serviteli con sotto una Salsa all' Aspic, o altra Salsa chiara di vostro genio. Quella all' Aspic la trovarete nel *Tom. I. pag* 74. Potete anche servirli con sotto un buon Culì di pomidoro, o Italiana chiara.

Pollastri alla Folette.

Antrè = Prendete trè o quattro Pollastrelli, se sono vivi ammazzateli, e pelateli come ho detto alla Fricassè alla Fermiera *pag.* 24. sventrateli, farsiteli del loro fegato trito, e condito con erbe fine, lardo rapato, butirro, sale, pepe schiacciato, trussateli colle zampe dentro il corpo dalla parte di sotto, infilateli ad uno spiedino, e fateli cuocere in una Papigliotta come sopra. Intanto fate un Ragù come siegue: intagliate propriamente una carota, o due, a guisa di piccioli prugnoli, una rapa a spicchi, sei cipollette bianche; imbianchite il tutto all' acqua bollente, fate cuocere con buon brodo bianco, o Consomè, e un pezzetto di prosciutto. Mettete in una cazzarola qualche tartufo fresco, o secco, tagliato in rotelline, qualche prugnolo, una fetta di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, un pezzo di butirro, passate sopra il fuoco, aggiungeteci, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, fatelo consumare di nuovo, bagnate con Culì, fate cuocere dolcemente. Quando sarà cotto, digrassate, levate il prosciutto, e mazzetto, metteteci le cipollette, carote, e rape intagliate, mezza dozzina d'olive dissossate, ripiene, e cotte a parte in una picciola bresa, un poco di petrosemolo trito imbianchito, e ben spremuto, e servite questo Ragù con sugo di limone, sopra i Pollastri suddetti, scartati, e ben scolati dal grasso.

Pollastri alla Cavaliera.

Antrè = Fiambate, e spilluccate due, o trè Pollastri, sventrateli, lardateli per traverso di lardelli di lardo, e prosciutto, tagliati al paro della carne, infilategli le zampe dentro il corpo, batteteli, e applanateli sul petto, marinateli trè o quattro ore con olio, tre fette di limone senza scorza, fusti di petrosemolo, mezza cipolla in fette, due spicchi d'aglio, due garofani, un poco di basilico, la quarta parte di una foglia di alloro, sale, pepe schiacciato, avvolgete i Pollastri di fette di lardo, involtateli con doppj fogli di carta uniti a tutta la loro marinada, legateli, fateli cuocere dolcemente sopra la gratella. Allorchè saranno cotti, scartateli, levategli le fette di lardo, e tutte le erbe, e serviteli con sopra una buona Salsa all' Italiana rossa, ovvero un Ragù di carote. La Salsa la trovarete nel *Tom. I. pag.* 65. Il Ragù nel *Tom. IV. Cap. I.*

Pollastri alla Contessa.

Antrè = Prendete due, o trè belli Pollastri grassi, e bianchi, fiambateli, spilluccateli, e dissossateli del tutto, riempiteli, di un Salpiccone crudo d'animelle, tartufi, prugnoli ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cuciteli, che restino perfettamente tondi come Pomi, fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro squagliato, e sugo di limone; poneteli poscia in un' altra cazzarola con sopra una fetta di limone senza scorza per ciascheduno, e fette di lardo sotto, e sopra, una fetta di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, una scalogna, sale, pepe sano, poco brodo,

do, mezzo bicchiere di vino bianco bollente; coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotti, e nel momento di servire, scolateli dalla bresa, scuciteli, infilategli una loro zampa nel mezzo di sopra, scortata, tagliate le dita, e col solo piede di fuori, e serviteli con sotto un Ragù di code e culi di gamberi, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Pollastri al Sultano.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e dissossate due Pollastri mezzani, bianchi, e grassi, alla riserva delle coscie, e ale; Abbiate otto cipollette bianche cotte due terzi in un buon brodo, aggiungeteci due o tre tartufi tagliati in grossi dadini, i fegati de' Pollastri tagliati egualmente in dadini, sale, pepe schiacciato, petrosemolo, cipolletta, scalogna, il tutto trito fino, un' idea di basilico in polvere, un poco d'olio, o lardo rapato squagliato, riempiteci i Pollastri, cuciteli, trussateli colle zampe rivoltate sopra le coscie, e alquanto rotondetti; fateli rinvenire sopra il fuoco in una cazzarola con un poco di butirro; fateli cuocere allo spiedo involtati in una Papigliotta, vedetela *pag.* 10. Quando saranno cotti, e nel momento di servire, scartateli, scuciteli, e serviteli con sotto una Salsa al Sultano, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 87.

Pollastri alla Puselle.

Antrè = Abbiate quattro Pollastri dei più piccioli, spennateli all' acqua calda, e sventrateli, riempiteli col loro fegato trito, mescolato con petrosemolo, scalogna, cipolletta, uno, o due

o due tartufi, il tutto trito, una punta d'aglio; lardo rapato, un poco di butirro, sale, pepe schiacciato, un' idea di basilico in polvere, due rossi d' uova crudi, sugo di limone; trussateli colle zampe dentro il corpo infilate dalla parte da basso; fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro squagliato, e sugo di limone; infilateli ad uno spiedino, avvolgeteli in una Papigliotta; legate questo spiedino ad uno grande, fateli cuocere arrosto. Quando saranno cotti, scartateli, che siano bianchi, scolateli, e serviteli con sotto una Salsa alli Cedrioletti, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 91. La Papigliotta *pag.* 10.

Pollastri alla Contì.

Antré = Fiambate due, o trè belli Pollastri, spilluccateli, levategli l' osso del petto, farsiteli di una farsa delicata di Chenef, vedetela nel *Tomo IV. Cap. I.*, cuciteli, trussateli colle zampe dentro il corpo infilate sotto le coscie, e col petto infuori, e ben attondato; metteteli in una cazzarola con una fetta di limone senza scorza sul petto di ciascheduno, acciò restino bianchi, fette di lardo sotto, e sopra, bagnate colla Poele se l'avete, altrimenti un poco di brodo, un mazzetto d' erbe diverse, una fetta di prosciutto, due scalogne, sale, pepe sano, quattro garofani, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti, scucitene uno per volta, e sul petto fategli un bel fiore, con tartufi, carote, rapa, prosciutto, il tutto cotto in buon brodo, fusti di petrosemolo, e foglie di dragoncello, per formare

mare i rami, e le foglie de' fiori. Allorchè sarà finito, copritelo con un foglio di carta bagnata nel brodo, tenetelo caldo nella sua cazzarola in tanto che fate l'altro. Nel lavoro di sì fatti piatti ordinariamente si tengono i fiori belli e composti tramezzo un pannolino, o carta bagnata con brodo, e in un momento si aggiustano sul petto del pollo. Serviteli con sotto una Salsa al butirro di gamberi, o Italiana verde, ovvero una Salsa chiara al dragoncello. Queste Salse le trovarete tutte nel *Tom. I. Cap. I.* Se volete, potete servire i Pollastri nel loro stato naturale, senza farsa di Chenef.

Pollastri al Monarca.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e dissossate del tutto due Pollastri non tanto piccioli, tagliate ognuno in quattro parti eguali, mettete in ogni quarto un picciolo Ragù crudo di animelle, prugnoli ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cuciteli, infilategli le zampe spilluccate, tagliate la metà più corte, e spuntate le dita, nel sito delle coscie; marinate tutti questi quarti con sale, pepe schiacciato, noce moscata, petrosemolo, scalogna, cipolletta, prugnoli, il tutto trito, otto tartufi mezzani intieri ben mondati, lardo rapato squagliato, un poco d'olio, di butirro, stendete sulla tovaglia trè fogli di carta reale, metteteci sopra qualche fetta di lardo, e di prosciutto, i quarti de' pollastri bene aggiustati, e stretti insieme, versateci il condimento con tutte l'erbe fine, e tartufi, coprite con altrettante fette di lardo, e prosciutto, avvolgeteli

col-

colla carta come una Papigliotta riquadrata, legatela con spago, fatela cuocere a un forno temperato circa un' ora; o sopra la gratella circa un' ora, e mezza, untata d' olio al di fuori. Quando i Pollastri saranno cotti, scartateli, radunate tutte l' erbe fine, e tartufi, mettete in una cazzarola col sugo che avranno reso i Pollastri, aggiungeteci un poco di Culì, trè cucchiaj di vino bianco, o di Sciampagna consumato per metà; fate bollire un momento per disgrassare; scucite i quarti dei Pollastri, ponetelli sopra il piatto ben scolati dal grasso, guarniteli colli tartufi, e otto gamberi cotti e mondati, e serviteci sopra la suddetta Salsa con sugo di limone.

Pollastri alla Delfina.

Antrè = Fiambate due o trè Pollastri bianchi, e grassi, spilluccateli, farsiteli del loro fegato trito, mescolato con prugnoli, petrosemolo, scalogna, cipolletta, il tutto trito, un poco di basilico in polvere, un grosso pezzo di butirro, sale, pepe schiacciato, noce moscata, due rossi d' uova crudi, trussateli colle zampe infilate sotto le coscie dentro il corpo; fateli cuocere allo spiedo involti in una Papigliotta. Vedetela *pag.* 10. Quando saranno cotti scartateli, scolateli, e serviteli con sotto una Salsa alla Ravigotta, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 67.

Pollastri alla Tartara.

Antrè = Sventrate due o trè Pollastri, tagliategli le zampe, incosciateli come per Allesso, fiambateli, spilluccateli, e tagliateli in mezzo, levategli l' osso del petto, marinateli con olio,

sa-

sale, e pepe schiacciato; poco prima di servire fateli cuocere dolcemente sopra la gratella di un bel color d' oro, aspergendoli coll' olio della marinada, che sia caldo, e serviteli con sotto una Salsa alla Remolada calda, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 98.

Pollastri alla Berten.

Antrè = Quando averete fiambato, e spilluccato due, o trè Pollastri bianchi, teneri, e grassi, dissossateli del tutto alla riserva delle coscie, ale, e groppone, riempiteli di un Ragù di fegatini, tartufi, code di gamberi ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cuciteli, dategli la loro primiera forma, colle zampe ripiegate dentro il corpo infilate sotto le coscie; fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e sugo di limone, indi asciugateli, avvolgeteli in una Papigliotta. Vedetela *pag.* 10., fateli cuocere allo spiedo. Quando saranno cotti, scartateli, che siano bianchissimi, scolateli dal grasso, scuciteli, e serviteli con sotto una Salsa all' Essenza di tartufi, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 15.

Pollastri in Fricandò.

Antré = Fiambate trè belli Pollastri grassi, e bianchi, spilluccateli, dissossateli del tutto alla riserva delle ale, e del groppone, riempiteli di un Ragù crudo d' animelle, tartufi, prugnoli ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cuciteli, rendetegli la loro forma primiera, trussateli colle zampe infilate nel sito delle coscie, spilluccate, tagliate la metà più corte, e spuntate le dita; fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro squaglia-

gliato, e sugo di limone; indi asciugateli, piccategli tutto il di sopra di minuto lardo, ponetelì in una cazzarola, con un pezzo di prosciutto, qualche dadino di vitella se l'avete, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, poco brodo, coprite con fette di lardo, e un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto, e sopra. Allorchè saranno cotti, passate al setaccio il fondo della bresa, aggiungeteci un poco di brodo colorito, digrassate, fate consumare al punto di una glassa. Scolate i Pollastri, scuciteli, glassategli tutto il di sopra piccato, e serviteli con sotto una Salsa d'acetosa, che trovarete nel *Tom.I. pag.* 75. Il modo di dissossare i Polli vedetelo nel principio della Polleria. *Tom. II.*

Pollastri all' Emincnce.

Antré = Vedete Tocchino allo Scarlatto *Tom. II. pag.* 161. I Pollastri si apprestano nello stesso modo.

Pollastri al Verd-pré.

Antrè = Prendete due o trè Pollastri eguali, fiambateli, spilluccateli, e sventrateli, riempiteli di un picciolo Ragù crudo d'animelle, e tartufi; lardo rapato ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* cuciteli, fateli cuocere allo spiedo involtati in una Papigliotta. Allorchè saranno cotti scartateli, scuciteli, e serviteli con una Salsa fatta in questa maniera. Ponete in una cazzarola un pezzo di butirro, un poco di farina, uno spicchio d'aglio infilato con un garofano, consomè, o altro brodo bianco, quanto richiede la quantità della Salsa, sale, pepe schiacciato, noce moscata, una buona porzione di petrosemolo trito fino, imbian-

chi-

chito all' acqua bollente, e ben spremuto; lasciate il tutto in infusione circa un' ora. Nel momento di servire fate stringere la Salsa sopra il fuoco, levate l' olio, e servitela sopra i Pollastri con un gran sugo di limone. La Papigliotta vedetela alla *pag.* 105. *Tom. II.*

Pollastri in Granadine.

Antrè = Fate un Salpiccone crudo di animelle, fegatini ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* Prendete due, o tre Pollastri eguali, fiambateli, spilluccateli, e dissossateli del tutto. Riempiteli col Salpiccone suddetto, cuciteli, dategli una forma rotonda, fateli rinvenire sul fuoco in una cazzarola con un poco di butirro, e sugo di limone, asciugateli, fateli raffreddare, piccategli tutto il di sopra di minuto lardo; metteteli in una cazzarola con qualche fetta di vitella, di lardo, e di prosciutto sotto e sopra, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, due garofani, brodo quanto basti, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti, passate al setaccio il fondo della bresa, aggiungeteci un poco di brodo alquanto colorito, digrassatelo, fatelo consumare sopra un fuoco gagliardo al punto di una glassa, glassateci il di sopra delle Granadine, prima scucite, e ben scolate, e servitele con sotto una Salsa d' Erba, o un Cùlì colorito, oppure un Ragù di vostro genio. Vedete i loro Articoli *Tom. I.* e *IV.*

Pollastri alli Gamberi.

Antrè = Abbiate quattro piccioli Pollastrelli, fiambateli, sventrateli, e trussategli le zampe den-

dentro il corpo, infilandogliele dalla parte da basso; metteteli in una cazzarola, con quattro belli gamberi vivi legati con filo, copriteli di fette di lardo sotto e sopra, un' mazzetto d' erbe diverse, una cipolletta con due garofani, uno spicchio d' aglio, due scalogne, una fetta di prosciutto, un bicchiere di brodo buono, sale, pepe schiacciato, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Allorchè saranno cotti, scolateli dalla bresa, e serviteli guarniti coi Gamberi mondati, otto picciole Chenef, e sopra una buona Salsa al Culì di Gamberi, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 8. La Farsa di Chenef nel *Tom. IV. Cap. I.*

Pollastri alli Tartufi.

Antrè = Prendete cinque, o sei tartufi, mondateli, intagliateli a guisa di grosse olive, tritate le rifilature. Abbiate due, o tre Pollastri bianchi, e grassi, fiambateli, spilluccateli, sventrateli, levategli l' osso del petto, pulite i fegatini dal fiele, tritateli, aggiungeteci, petrosemolo, scalogna, una punta d' aglio, li retagli de' tartufi suddetti, il tutto trito, sale, pepe schiacciato, maneggiato il tutto con lardo rapato, e un poco di butirro, riempiteci i Pollastri, cuciteli, trussateli colle zampe dentro il corpo infilate sotto le coscie; mettete in una cazzarola qualche fetta di vitella, una fetta di prosciutto, aggiustateci sopra i Pollastri, negli angoli ponete i tartufi intagliati, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, due cucchiaj d' olio fino, sale, pepe sano, coprite con fette di lardo, e un foglio di carta;

fa-

fate sudare con picciolo fuoco sotto e sopra circa un quarto d' ora; indi bagnate con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, altrettanto brodo, coprite con un foglio di carta, fate finire di cuocere. Quando saranno cotti, passate in una cazzarola sopra il fuoco un poco di butirro con un pizzico di farina, fate venire color d' oro, movendo sempre, aggiungeteci poscia due scalogne trite, bagnate col fondo della cottura dei Pollastri passato al setaccio, e ben digrassato, un pochetto di sugo, che il colore sia biondo, fate bollire dolcemente per digrassare; scolate i Pollastri dal grasso, scuciteli, e serviteli con i tartufi intorno, e la Salsa sopra con sugo di limone, e petrosemolo trito imbianchito, e ben spremuto. Li potete anche far cuocere allo spiedo involti in una Papigliotta, e servirli con sotto un Ragù di tartufi. Se in luogo di riempirli colla farsa di Gratino, vi volete servire di un Ragù d' animelle, o Salpiccone con qualche dado di tartufo, ciò dipenderà dalla volontà, volendoli peraltro cuocere alla bresa; ma per la Papigliotta debbono essere ripieni col loro fegato, o una farsa di Gratino, come ho accennato di sopra.

Pollastri alle Uovette Composte.

Antrè = Sventrate, fiambate, e spilluccate due Pollastri, tagliateli in quarti, fateli sgorgare nell' acqua vicino al fuoco, asciugateli, metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, una fetta di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina, un bicchie-

re

re di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, altrettanto brodo bianco, sale, pepe sano, trè garofani, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti, passate al setaccio il fondo della Salsa, digrassatelo, legatelo sopra il fuoco con una liason di trè rossi di uova stemperata con un poco della stessa Salsa, e sugo di limone, metteteci dentro delle uovette composte; aggiustate i pezzi di Pollastro sopra il piatto, e serviteci sopra la Salsa colle picciole uovette. Il modo di fare le Uovette lo trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Pollastri alla Siciliana.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate due, o trè belli Pollastri, levategli l' osso del petto, riempiteli con un Ragù crudo d' animelle, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cuciteli, trussateli colle zampe dentro il corpo infilate sotto le coscie, metteteli in una cazzarola con una fetta di limone senza scorza sopra il petto, fette di lardo sotto, e sopra, una fetta di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, poco sale, pepe sano, poco brodo, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, consumato per metà, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti; scolateli, scuciteli, poneteli sul piatto, guarniteli di Pomidoro di Sicilia in Chenef, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* e serviteli con sopra una Salsa al Culì di Pomidoro. Vedetela nel *Tom. I. pag.* 13. Li potete servire senza ripieno, cioè nel loro stato naturale; ovvero dis-

dissossati del tutto, e ripieni e cotti come i Pollastri in Granadine. Vedeteli *pag.* 41.

Pollastri alla Stachemberg.

Antrè = Prendete quattro Pollastri piccioli, grassi, e teneri, fiambateli, spiluccateli, e levategli i mezzi petti senza la pelle attaccata, batteteli un poco leggiermente per appianarli col manico del coltello; marinateli sopra un piatto con petrosemolo, scalogna, cipolletta, prugnoli, due foglie di basilico, una punta d'aglio, il tutto trito fino, sale, pepe schiacciato, noce moscata, olio fino; aggiustate li otto mezzi petti sopra un'altro piatto, che non stiano uno sopra all' altro, versateci sopra tutto il condimento, coprite con carta. Nel momento di servire ponete il piatto sopra un fuoco allegro; quando saranno cotti da una parte voltateli dall'altra, mentre non richiedono che mezzo quarto d'ora di cottura; indi metteteli sopra il piatto che dovete servire, copriteli e teneteli caldi; ponete nel piatto dove hanno cotto un poco di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, Culì quanto basti per la Salsa; fate bollire, digrassatela, e servitela, che sia poca con sugo di limone sopra i petti.

Pollastri alla Liason.

Antrè = Fate cuocere due belli Pollastri, aggiustati propriamente, in una picciola bresa ristretta, e ben fatta, e una fetta di limone senza scorza sul petto. Allorchè sono cotti, scolateli, e serviteli con sopra una Salsa alla liason, che farete in questa maniera. Passate al setaccio il fondo della bresa dei Pollastri, digrassatela, aggiungeteci un pezzo di butirro maneggiato

con

con un poco di farina, fatela bollire ancora dolcemente, digrassatela di nuovo, e ripassatela al setaccio, legatela con una liason di tre rossi d'uova stemperata con un poco di brodo freddo, sugo di limone, e petrosemolo trito imbianchito, un poco di noce moscata, e servitela sopra i Pollastri.

Pollastri all' Inglese.

Antrè = Fate stringere sul fuoco una panata, fatta con fiore di latte, quando sarà ben stretta, aggiungeteci quattro rossi d' uova duri, e triti, un pezzo di butirro, petrosemolo, scalogna, cipolletta, basilico, persa, il tutto trito fino, sale, pepe schiacciato, noce moscata, tre rossi d' uova crudi, mescolate il tutto bene. Abbiate due Pollastri, fiambati, spilluccati, e sventrati, riempiteli colla farsa suddetta, trussateli colle zampe ripiegate sulle coscie, involtateli di fette di lardo, due fette di limone senza scorza sul petto, acciò restino bianchi; fateli cuocere arrosto involtati di carta, e serviteli con sotto una Salsa fatta in questa maniera. Ponete in una cazzarola un pezzo di butirro, un poco di farina, i fegati dei Pollastri cotti, un pizzico di capperi, un'alice, il tutto trito, un pochetto d' aceto di Dragoncello, sale, pepe schiacciato, noce moscata; fate stringere sopra il fuoco come una Salsa bianca.

Pollastri alla Rena.

Antrè = Questi si apprestano precisamente come la Pollanca. Vedetela nel *Tom. II. pag.* 181., e si servono nello stesso modo.

Pollastri alla Buon' Amica.

Antrè = Quando averete fiambati, spilluccati, e sventrati due Pollastri, farsiteli del loro fegato trito, mescolato con petrosemolo, scalogna, una punta d' aglio, il tutto trito, un'idea di basilico in polvere, lardo rapato, un pezzo di butirro, sale, e pepe schiacciato, un rosso d' uovo crudo; lardategli i petti per traverso di lardelli di lardo, e prosciutto, trussateli colle zampe rivoltate sopra le coscie, metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, due garofani, fette di cipolla, di carota, di panè, due scalogne, fusti di petrosemolo, due fette di limone senza scorza, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, altrettanto brodo, sale, pepe schiacciato, coprite con un foglio di carta; fate cuocere leggiermente con fuoco sotto e sopra, o tramezzo due ceneri calde. Allorchè saranno cotti, passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, aggiungeteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina, fate stringere la Salsa sopra il fuoco; e servitela sopra i Pollastri.

Pollastri alla Giardiniera.

Antrè = Benchè i Pollastri alla Giardiniera si preparino nella stessa maniera che le Coscie di Tocchino *Tom. II. pag.* 169. Nulladimeno si apprestano anche come siegue. Mettete in una cazzarola qualche dadino, o fettina di vitella, e di prosciutto, qualche fetta di carota, di cipolla, di panè, un poco di butirro, fate sudare, e un poco attaccare sopra il fuoco, bagnate allora con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, altrettanto bro-

brodo bianco buono, aggiungeteci due scalogne, uno spicchio d' aglio, qualche foglia di basilico, due garofani; fate bollire a picciolo fuoco, e consumare al punto di una Salsa, digrassatela, passatela al setaccio, aggiungeteci una buona quantità di cerfoglio trito imbianchito, e ben spremuto, un pezzo di butirro maneggiato nella farina, sale, pepe schiacciato, noce moscata, fatela stringere sopra il fuoco, e servitela con sugo di limone sopra a due, o tre Pollastri cotti in Papigliotta allo spiedo, o al forno. Vedete Pollanca in Papigliotta nel *Tom.II. pag.*185.

Pollastri alla Senteminult.

Antré = Prendete due Pollastri grassi, e bene in carne, fiambateli, spilluccateli, e sventrateli, trussateli colle zampe nel corpo infilate sotto le coscie, appianateli un poco, lardateli per traverso di lardelli di lardo, e prosciutto, fateli cuocere in una Senteminult, come le Ale *Tom.II. pag.* 136. Quando saranno cotti, scolateli, poneteli sopra un piatto, ungeteli bene col grasso della cottura mescolato con un rosso d'uovo, spolverizzateli di mollica di pane grattata fina; fategli gocciolare sopra un poco di butirro chiarificato, e prendere un bel color d'oro ad un forno temperato, o sotto un coperchio da campagna, e serviteli con sotto una Salsa alla Nivernoese, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 66., o altra di vostro genio.

Pollastri alla Ravigotta.

Antré = Fiambate, spilluccate, e sventrate due, o tre Pollastri, che siano grassi, e frolli al suo punto, trussateli colle zampe ripiegate sulle coscie; metteteli in una cazzarola con fette di

di lardo sotto e sopra; un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, uno spicchio d'aglio, due garofani, sale, pepe schiacciato, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, poco brodo, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra; quando saranno cotti, scolateli, e serviteli con sopra una Salsa alla Ravigotta, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 67.

Pollastri al Seladone.

Antré = Abbiate tre belli Pollastri cotti in Papigliotta ben bianchi. Vedetela alla *pag.* 10. Nel momento di servire scartateli, scolateli dal grasso, e serviteli con sotto una buona Salsa al Seladone, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 71., ovvero fate una Salsa come siegue. Imbianchite all'acqua bollente un pugno di petrosemolo, passatelo alla fresca, spremetelo un poco, pestatelo nel mortajo ben fino; mettetelo in una cazzarola con un pezzo di butirro, passatelo sopra un fuoco leggiero per lo spazio di un quarto d'ora, acciò s'incorpori bene col petrosemolo, passatelo allora per la stamina, o setaccio, che sia ben verde. Prendete una cazzarola poneteci un bicchiere di consomè, o altro brodo bianco buono, fatelo consumare per metà, aggiungeteci il butirro suddetto mescolato con un poco di farina, sale, pepe schiacciato, noce moscata, fate stringere sopra il fuoco, e servite sotto i Pollastri con un buon sugo di limone.

Pollastri alla Duchessa.

Antrè = Abbiate trè Pollastrelli ben trussati, fateli cuocere in una Papigliotta allo spiedo. Vedete Pollanca nel *Tom. II. pag.* 185. Quando saranno cotti, e ben bianchi, scartateli, scolateli dal grasso, poneteli sopra il piatto, e guarniteli di carciofoletti cotti in un bianco, che trovarete all'Articolo delle Guarnizioni *Tom. IV. Cap. I.*, e serviteli con sotto una Salsa fatta come siegue. Passate sopra il fuoco in una cazzarola un pezzo di butirro con petrosemolo, scalogna, cipolletta, prugnoli, una punta d'aglio, il tutto trito fino, bagnate poscia con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, altrettanto brodo alquanto colorito, una ramettta di finocchio selvatico, che levarete subito dopo due o trè bolli, condite di sale, pepe schiacciato. Fate bollire questa Salsa un quarto d'ora, indi digrassatela, e servitela sotto i Pollastri, e sopra i carciofoletti con sugo di limone.

Pollastri all' Ivoare.

Antrè = I Pollastri all' Ivoare si apprestano esattamente come il Tocchino. Vedete *Tom. II. pag.* 162.

Pollastri alli Piselli fini.

Antrè = Prendete trè Pollastrelli grassi, fiambateli, spilluccateli, sventrateli, e trussateli colle zampe dentro il corpo, metteteli in una cazzarola con un pezzo di prosciutto, un pezzo di butirro, un mazzetto d'erbe diverse, con mezza libbra, o più di piselli fini, sale, pepe schiacciato; passate sopra il fuoco; quando

do principieranno ad asciugarsi, metteteci un buon pizzico di farina, bagnate con brodo bianco; fate bollire, e consumare la Salsa al suo punto. Quando saranno cotti levate il prosciutto, il mazzetto, legate, con una liason di trè rossi d'uova stemperata con un poco di latte, o brodo, un pochetto di zucchero in pane, ma poco, e servite con sugo di limone.

Pollastri all'Agresto.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate due o trè Pollastri, trussateli colle zampe dentro il corpo infilate sotto le coscie, metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, sale, pepe sano, due garofani, un bicchiere di brodo bianco buono, copriteli con un foglio di carta; fateli cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti, scolateli, e serviteli con sopra una Salsa all' agresto, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 82.

Pollastri alla Vestale.

Antrè = Quando averete fiambati, e spilluccati due belli Pollastri, sventrateli dalla parte di sopra levandogli l'osso del petto, riempiteli con farsa di Chenef, un poco della quale mescolarete con due cucchiaj di fiore di latte freddo, che farete entrare tra carne e pelle, sopra il petto de' Pollastri, cuciteli, trussateli colle zampe dentro il corpo; metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, fettine di cipolla, e di carota, due scalogne, due garofani, uno spicchio d'aglio, sale, pepe sano, mezzo bicchiere di latte, al-

trettanto brodo buono, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Allorchè saranno cotti, scuciteli, scolateli, e serviteli con sotto una Salsa chiara all' eplusce. Vedete Tocchino all' Ivoare *pag.* 162. *Tom. II.* La farsa di Chenef nel *Tom. IV. Cap. I.*

Pollastri alla Singarà.

Antrè = Dissossate del tutto due Pollastri, dopo averli fiambati, e spilluccati, riempiteli d'un Salpiccone, o Ragù d'animelle crudo, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cuciteli, e formatene come due borse. Fateli cuocere come le animelle di mongana alla Singarà, che potete vedere nel *Tom. I. pag.* 177., ma con un poco di vino bianco bollente, che siano ben glassati, e di un bel color d' oro, e serviteli, scuciti, e scolati dal grasso, con sotto una Salsa d' erba, o chiara, o legata di vostro genio. Vedete l' Articolo delle Salse *Tom. I.*

Pollastri Glassati.

Antrè = Levate l' osso del petto a due Pollastri, dopo averli fiambati, spilluccati, e sventrati dalla parte di sopra, riempiteli d' un Ragù crudo d'animelle, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cuciteli, fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro squagliato, e sugo di limone; indi asciugateli, piccategli tutto il petto di minuto lardo; metteteli in una cazzarola con due fette di vitella, una fetta di prosciutto, qualche prugnolo se sarà la stagione, un mazzetto d' erbe diverse due scalogne, poco brodo, poco sale, pepe sano; copriteli con un foglio di carta, fateli cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saran-

ranno cotti, passate al setaccio il fondo della cottura, aggiungeteci un poco di brodo colorito, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una bella glassa; scolate i Pollastri, scuciteli, e glassategli tutta la parte piccata, e serviteli con sotto un Ragù melè, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Pollastri alla Moscovita.

Antrè = Prendete due belli Pollastri, fiambateli, spilluccateli, levategli l' osso del petto, sventrateli dalla parte di sopra, riempiteli con un grosso Salpiccone crudo, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cuciteli, trussateli colle zampe dentro il corpo infilate sotto le coscie, fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro squagliato, e sugo di limone; metteteli in una altra cazzarola con una fetta di limone senza scorza sul petto, e fette di lardo sotto e sopra, qualche fetta di vitella, una di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, poco brodo, sale, trè garofani, pepe sano, copriteli con un foglio di carta, fateli cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti, passate al setaccio il fondo della Salsa, digrassatelo, fatelo consumare al suo punto; aggiungeteci un pezzo di butirro maneggiato con un pizzico di farina, una liason di trè rossi d' uova stemperata con fiore di latte o brodo; fatela stringere sopra il fuoco, e servitela sopra i Pollastri bene asciugati dal grasso, con sugo di limone.

Pol-

Pollastri alla Sassone.

Antrè = Abbiate trè piccioli Pollastri grassi, e bianchi, fiambateli, spilluccateli, levategli l' osso del petto, e sventrateli dalla parte di sopra, riempiteli di un picciolo Ragù cotto composto di animelle, fegatini, code di gamberi, tartufi, prugnoli ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* trussateli come i precedenti, fateli rinvenire e cuocere nella stessa maniera, alla riserva della vitella, e serviteli con sotto una Salsa alla Sassone, che trovarete nel *Tom. I. pag. 75.*

Pollastri alla Scalogna.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate tre belli Pollastri, riempiteli con un pezzetto di butirro condito con sale, e pepe schiacciato; fateli cuocere involti in una Papigliotta. Vedete Pollanca in Papigliotta *Tom. II. pag.* 185., e serviteli bianchissimi, e ben scolati dal grasso, con sotto una Salsa alla Scalogna, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 91. Se volete li potete riempire come i precedenti, ma senza code di gamberi.

Pollastri alla Marmotte.

Antrè = Fate un Ragù alla Marmotte, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, e servitelo sopra due, o trè Pollastri cotti in Papigliotta come li precedenti.

Pollastri alla Pimpinella.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate due, o trè Pollastri, riempiteli con un pezzetto di butirro mescolato con petrosemolo, scalogna, cipolletta, una punta d' aglio, tartufi, prugnoli, il tutto trito fino, basilico,

per-

persa in polvere, sale, pepe schiacciato, noce moscata, due rossi d' uova crude, sugo di limone; trussateli colle zampe dentro il corpo infilate sotto le coscie, avvolgeteli in una Papigliotta, fateli cuocere arrosto. Quando saranno cotti, e nel momento di servire scartateli, e scolateli, che siano bianchissimi, e serviteli con sotto una Salsa alla Pimpinella, e sugo di limone. La Salsa la farete con un poco di brodo chiaro alquanto colorito, e frondette di Pimpinella trite, imbianchite all' acqua bollente, e ben spremute, sale, pepe schiacciato, fate dare un bollo, e servite con sugo di limone.

Pollastri all' Olandese.

Antrè = Dopo che averete fiambato, spillucato, e sventrato due, o trè Pollastri, trussateli colle zampe nel corpo. Fateli cuocere esattamente come una Fricassè, vedete *pag.* 21. Allorchè saranno cotti, poneteli in un' altra cazzarola, passateci dentro la Salsa col setaccio ben digrassata, e legateli ben bollenti con una liason di trè rossi d' uova, stemperata con un poco di brodo, e un verde come trovarete descritto nel *Tom. I. pag.* 20., e servite con un buon sugo di limone.

Pollastri al Finocchio.

Antrè = Accomodate due, o trè Pollastri, come per cuocere in Papigliotta allo spiedo; metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, due fette di limone senza scorza, due scalogne, sale, trè garofani, pepe sano, mezzo bicchiere di vino di Sciampa-

pagna, o altro vino bianco consumato per metà, altrettanto brodo, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Allorchè saranno cotti passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, che sia giusto di sale, aggiungeteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina, qualche foglia di finocchio selvatico trito, imbianchìto, fate stringere sopra il fuoco, e bollire un quarto d' ora, schiumate bene, e servite sotto i Pollastri con sugo di limone. Potete servirli anche con sotto una Salsa al finocchio, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 80.

Pollastri al Fumè.

Antrè = Levate a due o trè piccioli Pollastri l' osso del petto, e sventrateli di sopra, dopo che saranno fiambati, e spilluccati, avendo sempre attenzione di non rompere la pelle. Tagliate il petto di due Beccaccie in fettine assai sottili, marinatele con olio, petrosemolo, scalogna, cipolletta, due tartufi, una punta d' aglio, il tutto trito., basilico, alloro, e persa in polvere, sale, pepe schiacciato; fate marinare due ora; indi riempiteci i Pollastri, cuciteli, trussateli colle zampe ne' lati delle coscie, avvolgeteli in una Papigliotta, fateli cuocere arrosto, e serviteli ben bianchi, scolati dal grasso, e scuciti con sotto una Salsa al Fumè, che farete colle carcasse delle beccaccie, e che trovarete nel *Tom. I. pag.* 68. La Papigliotta nel *Tom. II. pag.* 185.

Pollastri alla Parisienne.

Antré = Dissossate del tutto trè, o quattro piccioli Pollastri, dopo fiambati, e spilluccati; leva

levategli porzione della carne del petto, lasciandone un poco attaccata sopra la pelle; fatene una farſa di Chenef delicata, riempiteci i Pollastri, cuciteli, dategli una bella forma rotonda; fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e un poco di latte; indi scolateli sopra un panno pulito; quando saranno freddi, piccategli tutta la parte di sopra di minuto lardo. Fateli cuocere come Fricandò, glassateli nella stessa guisa, e serviteli scuciti, con sotto una Salsa chiara al dragoncello, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 79.

Pollastri all' Inglese.

Antrè = Accomodate due, o trè Pollastri per cuocere in Papigliotta, riempiteli d' una farsa fatta col loro fegato trito, lardo rapato, butirro, petrosemolo, scalogna, cipolletta, persa, una punta d' aglio, il tutto trito fino, sale, pepe schiacciato, un rosso d' uovo crudo, mescolate il tutto bene; avvolgeteli di lardo, e fogli di carta; fateli cuocere allo spiedo, e serviteli ben bianchi con sopra una Salsa all' Inglese fatta in questa maniera. Prendete in una cazzarola un poco di brodo colorito, un pezzo di butirro, un poco di farina, tre scalogne trite lavate e spremute, un pizzico di capperi fini intieri, ovvero triti, un fegatino di pollo trito, due fette di limone senza scorza, sale, pepe schiacciato, noce moscata, fate stringere sopra il fuoco, e servite sopra i Pollastri, con un rosso d' uovo duro trito, e sugo di limone.

Pollastri alla Crema.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e dissossate del tutto due o trè Pollastri, alla riserva delle zampe e ale, riempiteli di una Fricassè fatta di animelle di capretto, o di una animella di mongana, con tartufi, prugnoli ec., che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.*, ristretta, e con sugo di limone; cuciteli, trussateli colle zampe rivoltate nei lati, fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e sugo di limone, metteteli in un' altra cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, una fetta di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, un pezzo di butirro, un mezzo bicchiere di latte, altrettanto brodo, sale, tre garofani, pepe sano, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti scolateli, scuciteli, e serviteli con sotto una Salsa alla Crema. Vedete Piccioni alla Crema quì appresso.

Pollastri alla Sivette.

Antrè = Fate cuocere due o trè belli Pollastri in Papigliotta come il Gallinaccietto *Tom. II. pag.* 156. Quando saranno cotti, e ben bianchi, serviteli con sopra una Salsa come siegue. Mettete in una cazzarola un bicchiere di Restoran, o altro brodo colorito, un pezzo di butirro maneggiato nella farina, un pizzico di Sivette trita, lavata, e spremuta, sale, pepe schiacciato; fate stringere sopra il fuoco, e servite con sugo di limone.

Pollastri in Ecrevisc.

Antrè = Abbiate trè belli Pollastri non tanto grossi, fiambateli, spilluccateli, e dissossateli del

del tutto, tagliateli nel mezzo per lungo, riempiteli di un Ragù crudo d'animelle, tartufi ec., che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cuciteli, dategli una forma bislunga come un Gambero, che la coscia ne formi la coda; fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro squagliato, e sugo di limone; poscia metteteli in un' altra cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, trè garofani, poco sale, pepe sano, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, altrettanto brodo, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Allorchè saranno cotti, scolateli dalla bresa, scuciteli, poneteli sopra una salvietta, guarniteli come siegue. Prendete sei grossi gamberi cotti, infilate le due grosse zampe nell' estremità della parte grossa del mezzo Pollastro, indi tagliate il muso del gambero con tutti i bassi, e con una porzione della conchiglia, che sia puntuta quanto per poterla infilare nel mezzo alle sue zampe, e che formi la testa del gambero; nei lati infilateci le altre zampe, e la coscia del mezzo Pollastro, che formerà la coda del gambero, la guarnirete con trè code di gambari mondate poste per traverso, o per lungo come credete; aggiustateli sopra il piatto con simetria, e serviteli con sotto una Salsa all' Aspic, ovvero con sopra una Salsa al butirro di gamberi, che trovarete ambedue nel *Tom. I. pag.* 74. e 78. Questo è un bellissimo piatto, tanto caldo, che rifreddo, come si dirà nel *Tomo VI.* all'Articolo dei Rifreddi.

Tol-

Pollastri Panati all' Aspic.

Orduvre = Quando averete fiambato, spillucato, e sventrato trè Pollastri, trussateli colle coscie dentro il corpo tagliate le zampe, imbianchiteli all' acqua bollente, e tagliateli nel mezzo per lungo. Prendete una cazzarola, metteteci dei dadini di vitella, di prosciutto, di carota, di cipolla, due scalogne, uno spicchio d' aglio, la quarta parte di una foglia di alloro, un mazzetto d' erbe diverse, due garofani, un pezzo di butirro; passate sopra il fuoco; allorchè principierà ad attaccarsi, bagnate con un bicchiere d' aceto buono bianco, aggiungeteci un pizzico di coriandoli; fate bollire, e consumare per metà, indi metteteci un poco di brodo bianco di sostanza, ed un poco di sugo, che il colore sia biondo. Quando il tutto sarà cotto, passate la marinata al setaccio; aggiustate i mezzi Pollastri in un' altra cazzarola, con un picciolo mazzetto di dragoncello, versateci la marinata suddetta; fateli cuocere dolcemente, e giusti di sale. Quando saranno cotti, scolateli, poneteli sopra un piatto, fateli raffreddare. Mescolate un poco di grasso della loro cottura con due rossi d'uova crudi, ungeteci bene per tutti i Pollastri, spolverizzateli di mollica di pane grattato fino, fategli prendere un bel color d' oro sulla gratella. Digrassate la marinata, chiarificatela come un' Aspic, passatela ben chiara per una salvietta bagnata e ben spremuta, e servitela sotto i Pollastri.

Pol-

Pollastri all' Orientale.

Antrè = Allorchè i Pollastri saranno tagliati in quarti, o in pezzi come una Fricassè, e cotti precisamente come sopra, scolateli, fateli raffreddare, intingeteli in una pastella da frittura, fateli friggere di bel colore, e serviteli con petrosemolo fritto intorno.

Pollastri Marinati all' Inglese.

Orduvre = Prendete due, o trè Pollastri, fiambateli, spilluccateli, e sventrateli, tagliategli le coscie con tutta la zampa, date una botta colla costa del coltello ad ambedue gli ossi della coscia, che levarete via senza toccare le giunture; lo stesso farete alle zampe, prima spilluccate, e tagliate le dita; i petti li taglierete nel mezzo colle ale attaccate, levandogli l'osso della carcassa; del groppone ne farete due parti, tagliandolo nel mezzo per traverso. Marinate tutti questi pezzi in una terrina con olio, sugo di limone, una foglia di alloro in pezzi, trè garofani, fette di cipolla, e di cipolletta, fusti di petrosemolo, basilico, trè scalogne in fette, due spicchi d' aglio, fette di carota, sale, pepe schiacciato, che la marinata sia assai rilevata di giusto. Lasciateli così per trè ora; poscia scolateli, asciugateli con un panno pulito, intingeteli nell'uovo sbattuto, infarinateli bene, e fateli friggere di un bel color d' oro senza moverli mai, per timore che cada la crosta che debbono avere. Le carcasse le metterete nella padella, allorchè gli altri pezzi saranno mezzi cotti, e servite con petrosemolo fritto intorno.

Pol-

Pollastri Marinati alla Tedesca.

Orduvre = Scorticate due o trè Pollastri; indi tagliateli come una Fricassè, marinateli come sopra, e fateli friggere di bel colore, bene asciugati, intinti in una pastella da frittura, e serviteli con petrosemolo fritto intorno.

Pollastri al Sole.

Orduvre = Fate un Fricassè di Pollastri. Vedéte *pag.* 21. ma che la Salsa sia assai densa, legatela con una liason di trè, o quattro rossi d'uova, petrosemolo trito imbianchito, e un gran sugo di limone. Fatela raffreddare, indi involtate ogni pezzo di Pollastro con porzione della sua Salsa, indorateli con uovo sbattuto, spolverizzateli di mollica di pane, e fateli friggere di bel colore nello strutto ben caldo, e serviteli con petrosemolo fritto intorno. Potete aggiungere nella fricassè de' Pollastri tartufi, o prugnoli triti secondo la stagione.

Pollastri alli Prugnoli.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e levate l'osso del petto a due belli Pollastri, sventrateli per la parte di sopra, riempiteli di un Ragù cotto d'animelle, e prugnoli, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cuciteli, trussateli con le zampe sopra le coscie, fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e sugo di limone; metteteli in un'altra cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, trè garofani, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, altrettanto brodo, sale, pepe schiacciato; coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuo-

fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti, scuciteli, e serviteli con sotto un Ragù di prugnoli, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, aggiungendoci il fondo dei Pollastri passato al setaccio, e digrassato. Badate al sale.

Pollastri alla Provenzale.

Antré = Prendete degli acini d'agresto, pelateli, levategli i semi, imbianchiteli un momento all' acqua bollente, scolateli in un setaccio. Abbiate una cazzarola con un pezzo di butirro maneggiato con un pizzico di farina, un poco di brodo colorito buono, altrettanto Culì, sale pepe schiacciato, noce moscata; fate stringere sopra il fuoco, e bollire mezzo quarto d'ora schiumando bene, metteteci gli acini d'agresto, e servite subito sopra due, o trè Pollastri cotti in Papigliotta, e ben bianchi. Vedetela nel *Tom. II. pag.* 185.

Pollastri al Culì di Pomidoro.

Antré = Prendete due o trè Pollastri grassi, e bene in carne, fiambateli, spiluccateli, trussateli colle zampe dentro il corpo infilate sotto le coscie; mettete in una cazzarola un pezzo di butirro, trè fette di prosciutto, una cipolletta con due garofani, due scalogne; fate scaldare, metteteci dentro i Pollastri col petto al di sotto, e copriteli con tre fette di lardo, e un foglio di carta; fateli cuocere leggiermente con fuoco sotto e sopra, senza prendere colore, bagnandoli di tempo in tempo con un poco di brodo bianco. Quando saranno quasi cotti, aggiungeteci culì, o sugo di pomidoro quanto basti per la Salsa; fateli bollire ancora un poco, digrassateli; ponete i Pollastri in un' altra cazzarola,

rola, passateci dentro la Salsa col setaccio, metteteci qualche cedrioletto sotto aceto imbianchito, mondato, o tagliato in dadini; fate scaldare senza bollire; e servite sopra i Pollastri. Ovvero fateli cuocere in una picciola bresa ben bianchi, e serviteli con sotto la Salsa suddetta. Il Culì, e sugo di Pomidoro li trovarete nel *Tom. I.* alla *pag.* 13.

Pollastri al Blè-verd.

Antrè = Fate cuocere due o trè belli Pollastri trussati, e aggiustati propriamente, come per una Fricassè, ma intieri. Quando saranno cotti; poneteli in un' altra cazzarola, passateci dentro la Salsa ben digrassata, e legateli con una liason di tre rossi d' uova, e un verde come siegue. Prendete un pugno di fromento fresco, verde, e tenero, imbianchitelo all' acqua bollente, spremetelo, pestatelo nel mortajo, passatelo al setaccio, e mescolatelo nella Salsa nel momento che la legate colla liason, e servite con sugo di limone.

Pollastri alla Printaniere.

Antrè = Quando averete cotti in Papigliotta due o tre Pollastri, levato l'osso del petto, e ripieni di un Ragù d' animelle crudo, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, serviteli ben bianchi con sotto una Salsa fatta in questa maniera. Prendete una cazzarola con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, un poco di farina, una cipolletta con due garofani, quattro dadini di vitella se l' avete, una scalogna, uno spicchio d' aglio, un mazzetto d erbe diverse; passate sopra il fuoco senza prendere puntcolore, sbruffateci un pizzico di farina, bagnao

te

te con un bicchiere e mezzo di brodo bianco; condite con poco sale, pepe schiacciato, e noce moscata; fate bollire dolcemente, e consumare la Salsa al suo punto, digrassatela, passatela al setaccio, legatela ben bollente con una liason di trè rossi d' uova stemperata con un poco di fiore di latte, e un verde di Fromento come è descritto di sopra, che la Salsa sia di un bel color Pomere, e servitela sotto i Pollastri con sugo di limone.

Pollastri a diverse Salse, e Ragù.

Antré = Quando i Pollastri saranno cotti in Papigliotta al forno, o allo spiedo, oppure in una bresa ristretta, o alla Poele, avendo sempre attenzione che siano bianchi, e non passati di cottura; li potete servire con tutte sorta di Sale, e Ragù; come per esempio alla Spagnuola, all' Italiana rossa, all' Italiana chiara, alla Ravigotta, alla Sassone, alla Liason, all'Aspic, al Sultano, alla Rena, Piccante, al Finocchio, alla Nonette, all' Agresto, al Cerfoglio, alla Garonne, al Dragoncello, al Restoran, al Petrosemolo, alli Capperi, alla Nompareglie, alla Nivernoese, alla Sivette, alla Rocambole, alli Tartufi ec. A qualunque Essenza; ad ogni Culì colorito; a tutte Salse chiare ec. Al Ragù di Carciofi, Piselli, punte di Sparagi, Fusti di qualunque specie, Carote, Cipollette, Massedoene, Spugnoli, Prugnoli, Gobbi, Selleri, Olive, Melè, Cedrioletti, Tartufi, Fagioletti verdi, Fava fresca, Gamberi, Chenef, Funghi, Cavoli fiori; ad ogni Guarnizione, e Mazzetti di Erbe ec. Trovarete le Salse, o Culì nel

Tom. I. Cap. I. I Ragù, e Guarnizioni nel *Tom. IV. Cap. I.*

Delli Piccioni.

Cognizione delli Piccioni.

Noi Abbiamo diverse sorta di Piccioni; ma quì non parlerò che dei nostri Piccioni casalini detti Romani, i quali sono di un gusto, e di un sapore eccellente, e delli piccioli Piccioni detti comunemente Innocenti. Delli Selvatici, e detti da Ghianda mi serberò a parlarne all'Articolo del Selvaggiume picciolo. Per mangiare i Piccioni nella loro perfezione bisogna ucciderli subito sortiti da sotto la madre, che siano grassi, bianchi, e non del tutto impennati. I Piccioni si possono mangiare subito morti; ma sono sempre più delicati se si lasciano un poco infrollire, avendo la precozione di levargli prima gl' intestini, ed il gozzo, come si deve praticare ad ogni sorta di Pollo. Nel principio della Polleria si è spiegata la maniera di uccidere, e spennare i Polli a secco, e all' acqua calda, come anche la maniera di dissossare Polli, e Uccelli.

Fricassé di Piccioni alla Folette.

Antrè = Quando i Piccioni saranno ben puliti, e sventrati, se sono molto grossi li tagliarete in quattro parti, se sono mezzani in due, e se sono piccioli lasciateli intieri, trussateli colle zampe dentro il corpo dalla parte da basso; fateli sgorgare nell' acqua vicino al fuoco, e imbianchire all' acqua bollente; metteteli in una

una cazzarola con qualche prugnolo, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, passateli sopra il fuoco, sbruffateci un buon pizzico di farina, bagnateli con brodo, o acqua bollente, conditeli con sale, e pepe schiacciato; fateli cuocere a picciolo fuoco, e consumare la Salsa al suo punto. Digrassate, ponete i Piccioni, o i pezzi de' medesimi coi prugnoli in un' altra cazzarola, passateci dentro la Salsa col setaccio, legatela ben bollente con una liason di tre, o quattro rossi d' uova stemperata con fiore di latte, o brodo freddo, e serviteli con sugo di limone.

Fricassé di Piccioni alli Piselli fini.

Antré = Fate sgorgare nell' acqua vicino al fuoco de' piccioli Piccioni come li precedenti, e sè sono grossi tagliateli in due o quattro parti, imbianchiteli poscia un momento all' acqua bollente, metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, un mazzetto d' erbe diverse, una fetta di prosciutto, una libbra più o meno di piselli fini, una cipolla con due garofani; passateli sopra il fuoco, indi sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con metà buon sugo, e metà brodo bianco, condite con sale, pepe schiacciato, fate cuocere dolcemente; alla metà della cottura, aggiungeteci un poco di Culì; fate finire di cuocere e consumare la Salsa al suo punto, digrassate, levate il prosciutto, il mazzetto, la cipolla, e servite se volete con un pizzico di zucchero fino. Per farli al bianco in luogo di bagnare con sugo, e Culì, bagnate con brodo, o acqua bollente. Quando saranno cotti, digrassate, levate il pro-

prosciutto, il mazzetto, e legate con una liason di trè o quattro rossi d' uova, e sugo di limone.

Fricassè di Piccioni alla Massedoene.

Antrè = Tagliate in quattro parti due, o trè Piccioni, dopo di averli fiambati, ben spilluccati, e sventrati; fateli sgorgare nell' acqua vicino al fuoco, imbianchiteli all' acqua bollente, passateli alla fresca, metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, una cipolletta con due garofani, sale, pepe schiacciato, passateli sopra il fuoco, sbruffateci un buon pizzico di farina, bagnateli con brodo, fateli cuocere dolcemente. Quando saranno cotti, digrassateli, ponete i pezzi in un' altra cazzarola, passateci la Salsa col setaccio, aggiungeteci qualche culo di carciofo ben intagliato, qualche fagioletto verde, fava mondata dalle due buccie, punte di sparagi, il tutto cotto prima con un poco di brodo buono, e un pezzo di prosciutto. Vedete Ragù alla Massedoene *Tom. IV. Cap. I.*, legate la Fricassè ben bollente con una liason di trè o quattro rossi d' uova, e servitela con un buon sugo di limone.

Fricassè di Piccioni alla Riscelieu.

Antrè = Abbiate dei piccioli Piccioni, sbollentati che saranno, sventrateli, trussateli colle zampe dentro il corpo, passategli uno spiedino di legno per traverso acciò restino salde; fateli sgorgare un poco nell' acqua vicino al fuoco, imbianchiteli all' acqua bollente con un' animella di mongana, o qualche animella di capretto, passate il tutto all' acqua fresca, spil-

spilluccate bene i Piccioni, metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, l' animella di Mongana tagliata in grossi pezzi, o le animelle di Capretto intiere, qualche prugnolo se sarà la stagione, un mazzetto d' erbe diverse con due foglie di basilico, passate sopra il fuoco, sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con un poco di sugo, e brodo bianco, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, poco sale, pepe schiacciato. Quando il tutto sarà quasi cotto, digrassate, aggiungeteci un poco di Culì, qualche culo di carciofo cotto in un bianco, e tagliato in quattro parti; lasciate bollire ancora un momento, indi levate il mazzetto, il prosciutto, e servite con sugo di limone. Potete fare delle Fricassè di Piccioni grossi tagliati in due, o in quattro parti nello stesso modo, con fagioletti verdi, punte di sparagi ec.

Fricassè di Piccioni al Sangue.

Antré = Quando uccidete i Piccioni ponete a parte il sangue, metteteci un poco di sugo di limone acciò non si coaguli. Sventrateli, fiambateli, spilluccateli, e tagliateli in quattro parti, fateli sgorgare nell' acqua vicino al fuoco, imbianchiteli all' acqua bollente, passateli alla fresca, poneteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, una cipolletta con due garofani; passate sopra il fuoco, sbruffateci un pizzico di farina, bagnate metà sugo, metà brodo, e mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, poco sa-

le,

le, pepe schiacciato; fate cuocere dolcemente, e consumare la Salsa al suo punto, digrassate, mettete i pezzi di Piccioni in un' altra cazzarola, passateci dentro la Salsa col setaccio, legatela ben bollente con una liason di due rossi d' uova stemperata col sangue dei Piccioni, e servitela non tanto densa, nè tanto sciolta.

Fricassè di Piccioni alla Catalana.

Antrè = Sventrate, fiambate, e tagliate in quattro parti due Piccioni, fateli un poco sgorgare nell' acqua vicino al fuoco, e imbianchiteli un momento nell' acqua bollente, scolateli, passateli in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, una cipolletta con due garofani, sbruffateci un buon pizzico di farina; bagnate con brodo bianco, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, poco sale, pepe schiacciato, fate bollire dolcemente, e consumare la Salsa al suo punto. Allorchè saranno cotti, digrassate, ponete i Piccioni in un' altra cazzarola, passateci dentro la Salsa col setaccio, aggiungeteci dodici cipollette bianche cotte in un buon brodo, e un pezzetto di prosciutto, legate la Fricassè ben bollente con una liason di trè rossi d' uova stemperata con un poco di brodo bianco, noce moscata; e servitela con sugo di limone.

Fricassè di Piccioni Ordinaria.

Antrè = Allorchè i Piccioni saranno tagliati, imbianchiti, e passati come i precedenti, sbruffateci un buon pizzico di farina, bagnateli con ac-

acqua bollente, mezzo bicchiere di vino bianco consumato per metà; fateli cuocere dolcemente. Quando saranno cotti, levate il prosciutto, il mazzetto, la cipolla, digrassate, e legate con una liason di trè o quattro, rossi d' uova stemperata con un poco d' acqua, petrosemolo trito imbianchito, e servitela con un buon sugo di limone.

Piccioni alla Duxelle.

Antrè = Prendete trè Piccioni mezzani, fiambateli, spilluccateli, e sventrateli per la parte di sopra dopo di avergli levato l' osso del petto senza lacerare la pelle, riempiteli di un Salpiccone crudo d' animelle, fegatini, tartufi, prugnoli ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cuciteli, trussateli colle zampe ripiegate sulle coscie, fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco, con un pezzo di butirro, e sugo di limone; piccategli di minuto lardo tutto il petto, fateli cuocere come un Fricandò, glassateli nella stessa maniera, e serviteli con sotto un Ragù di Tartufi. Vedetelo nel *Tom. IV. Cap. I.*

Piccioni alla Mareschialle.

Antrè = Abbiate trè Piccioni preparati, aggiustati, e riempiti come i precedenti, piccategli le parti laterali del petto di minuto lardo, ed il mezzo di ramette di petrosemolo ben verdi, fateli cuocere allo spiedo, avendo la precauzione di bagnare il petrosemolo con strutto bollente acciò resti verde e croccante. Quando saranno cotti serviteli con sotto una Salsa alla Spagnuola, che trovarete nel *Tom. I. pag. 65.*

Piccioni alli Sparagi.

Antré = Prendete sei piccioli Piccioni, o trè mezzani; spennateli all'acqua calda, sventrateli, trussateli colle zampe dentro il corpo, passategli uno spiedino di legno per traverso le coscie, imbianchiteli all' acqua bollente, spilluccateli, metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, trè garofani, due scalogne, sale, pepe sano, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, altrettanto brodo, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti, scolateli, levategli lo spiedino, e serviteli con sopra un Ragù di Sparagi in piccioli piselli, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* Potete anche cuocerli come una Fricassè, passandola, e baguandola come il solito, e servirla legata con una liason di trè rossi d' uova, sugo di limone, e una porzione di sparagi tagliati in piccioli piselli imbianchiti all' acqua bollente, e cotti con buon brodo.

Piccioni alle punte di Sparagi.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate due o trè Piccioni, fateli sgorgare nell' acqua vicino al fuoco; indi asciugateli, riempiteli col loro fegato trito, e condito come il solito, trussateli colle zampe sulle coscie, fateli cuocere in una Papigliotta. Vedetela *pag.* 10., e serviteli ben bianchi con sotto un Ragù di punte di sparagi, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Piccioni all' Abbrì.

Antrè = Preparate due o tre Piccioni come quelli alle Duxelle, piccateli tutti di ramette di petrosemolo ben verdi, in guisa che non si vegga punto il Piccione, infilateli ad uno spiedino, legate questo ad uno grande, fateli cuocere arrosto, aspergendo il petrosemolo, allorchè è asciutto, di strutto ben bollente acciò resti verde e croccante, e serviteli con sotto una Salsa all' Italiana chiara, o alla Scalogna. Le trovarete ambedue nel *Tom. I. pag. 66.* e 91.

Piccioni all' Erbe fine.

Antrè = Prendete dei piccioli Piccioni sbollentati, sventrati, e trussati colle coscie nel corpo. Fate imbianchire i fegatini, tritateli, tritate ancora petrosemolo, scalogna, cipolletta, prugnoli, tartufi, una punta d' aglio; marinate i Piccioni soltanto spaccati dalla parte della schiena coll' erbe fine suddette, poco sale, pepe schiacciato, noce moscata, un pezzo di butirro, e un poco di lardo rapato squagliato, dopo due ore, mettete i Piccioni in una cazzarola col petto al di sotto con tutta la marinada, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco allegro sotto e sopra; aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, un poco di Culì; fate consumare la Salsa al suo punto, digrassate, aggiustate i Piccioni sopra il piatto col petto al di sopra, e serviteci la Salsa con sugo di limone. Bisogna osservare che i Piccioni si cuociono in pochissimo tempo. In luogo del butirro, e lardo rapato potete marinarli con olio.

Pic-

Piccioni alla Singarà.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate trè Piccioni mezzani, trussateli colle zampe dentro il corpo, metteteli in una cazzarola con qualche fetta di lardo sotto e sopra, un poco di brodo, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, un mazzetto d'erbe diverse, trè garofani, poco sale, pepe sano, due scalogne, copriteli con un foglio di carta, fateli cuocere con fuoco sotto e sopra. Tagliate trè belle fette di prosciutto, fatele un poco dissalare, e mettetele poscia a sudare in una cazzarola unta di butirro finchè saranno cotte, tiratele indietro, ponete nella istessa cazzarola un poco di brodo alquanto colorito, e di culì, un filetto d'aceto, fategli fare un bollo, distaccate tuttociò che sta attaccato alla cazzarola, digrassate; aggiustate i Piccioni sopra il piatto, che dovete servire, tramezzateli con fette di pane tagliate propriamente, e fritte nel butirro, con sopra le fette di prosciutto; aspergete il tutto con la Salsa, e servite con un poco di pepe schiacciato sopra.

Piccioni glassati alla Singarà.

Antrè = Abbiate trè Piccioni aggiustati come i precedenti; prendete una cazzarola unta di butirro, stendeteci nel fondo trè belle fette di prosciutto, e sopra aggiustateci i Piccioni col petto al di sotto, copriteli con trè fette di lardo, ed un foglio di carta; fateli cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra: bagnandoli di tempo in tempo con un poco di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, e bro-

e brodo, dovendo restare asciutti e glassati d' un bel color d' oro, avendo attenzione perché presto si cuociono. Serviteli con sopra il prosciutto, e sotto trè fette di pane fritte nel butirro, e una Salsa Piccante, o al Porchetto; ovvero mettete nella cazzarola delli Piccioni metà Culì, e metà brodo bianco, un filetto d' aceto, fate bollire un momento, digrassate, passate al setaccio, e servite sotto i Piccioni. Vedete le Salse nel *Tom. I. Cap. I.*

Piccioni alla Perigord al Gratino.

Antré = Fiambate, spilluccate, e sventrate trè Piccioni mezzani, levategli l' osso del petto, riempiteli di un Ragù cotto di tartufi, cuciteli, trussateli colle coscie dentro il corpo, fateli cuocere in una picciola bresa ristretta con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente. Quando saranno cotti scolateli, abbiate una farsa di Gratino cruda, stendetene mezzo dito sopra il piatto che dovete servire, aggiustateci sopra i piccioni, copriteli con una Senteminult, spolverizzateli di mollica di pane, fategli prendere un bel color d' oro ad un forno assai temperato, e che sotto formi il suo gratino, e serviteli con sotto un poco di Sugo chiaro. Il Ragù, e la farsa di Gratino, vedete *Tom. IV. Cap. I.* La Senteminult *Tom. I. pag.* 19.

Piccioni alla Barrì.

Antrè = Abbiate due o tre belli Piccioni appropriati come i precedenti, riempiteli di un Ragù d' animelle crudo. Vedetelo nel *Tom. IV. Cap. I.*, cuciteli, trussateli colle zampe ripiegate sotto le coscie, fateli rinvenire in una cazza-

zarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro; piccategli la metà del petto di tartufi, e la metà di fusti di petrosemolo; metteteli in un' altra cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, tre garofani, poco sale, pepe sano, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, altrettanto brodo; coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Allorchè saranno cotti passate al setaccio il fondo della Salsa, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo alquanto colorito, fatelo consumare al punto di una glassa leggiera, glassateci tutta la parte piccata dei Piccioni quanto per dargli il lustro, scuciteli, serviteli con sotto una Salsa all' Essenza di prosciutto, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 14. Quando volete, che i Piccioni restino bianchi, dopo fiambati, spilluccati, e sventrati, fateli sgorgare nell' acqua vicino al fuoco.

Piccioni al corto Brodo.

Antrè = Prendete tre Piccioni, fiambateli, spilluccateli, e sventrateli, trussateli colle zampe dentro il corpo, lardateli per traverso di lardelli di lardo e prosciutto conditi con petrosemolo, scalogna, una punta d' aglio, il tutto trito fino, basilico in polvere, niente sale, pepe schiacciato, noce moscata, e sugo di limone; metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, fette di carota, di panè, di cipolla, uno spicchio d' aglio, un mazzetto d' erbe diverse con timo, persa, alloro, basilico, due garofani, un bicchiere di vino bianco bollente,

un

un poco di brodo, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Allorchè saranno cotti, passate al setaccio il fondo della Salsa, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una Salsa, e servitela sopra i Piccioni con un pizzico di petrosemolo trito imbianchito, e sugo di limone.

Piccioni alla Senteminult.

Antré = Fiambate, spilluccate, e sventrate due o tre Piccioni, trussateli colle coscie dentro il corpo; fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro; metteteli in una picciola marmitta con fette di lardo, una fetta di prosciutto, un mazzetto di petrosemolo con una cipolletta, due garofani, persa, alloro, basilico, uno spicchio d'aglio, fette di carota, di panè, un pezzo di butirro, latte a proporzione, fateli cuocere dolcemente. Allorchè saranno cotti, fateli alquanto raffreddare, poneteli sopra un piatto, copriteli con una Senteminult, spolverizzateli di mollica di pane grattato, aspergeteli di butirro chiarificato, fategli prendere un bel color d'oro ad un forno assai temperato, e serviteli cambiandogli il piatto con sotto una Salsa chiara al Dragoncello, o alla Scalogna, ovvero alla Chinesec. Tutte queste Salse le troverete nel *Tom. I. Cap. I.* La Senteminult, pure nel *Tom. I. pag.* 20.

Piccioni glassati alla Mentenon.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate tre piccioli Piccioni, trussateli colle coscie dentro il corpo, imbianchiteli un momento all'acqua bollente, passateli alla fresca, piccategli tutto il di sopra di minuto lardo, metteteli in una cazzarola

rola con qualche fetta di vitella, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, brodo a proporzione, copriteli con due fette di lardo, un foglio di carta; fateli cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti passate al setaccio il fondo della Salsa, aggiungeteci un poco di brodo alquanto colorito, digrassate, fate consumare al punto di una bella glassa, glassateci tutto il di sopra dei Piccioni, e serviteli guarniti di cavoli fiori cotti in un bianco, o di culi di carciofi intagliati propriamente, o altra guarnizione, con una Salsa alla Spagnuola, o un Culì di Prosciutto. Le Guarnizioni le trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* Le Salse nel *Tom. I. Cap. I.*

Piccioni al Basilico.

Orduvre = Abbiate sei Piccioni innocenti sbollentati, sventrati, trussati colle coscie nel corpo, e cotti in una bresa ristretta. Quando saranno freddi, avvolgeteli con farsa di Chenef delicata in guisa che il Piccione non comparisca, intingeteli nell' uovo sbattuto, panateli di mollica di pane grattato fino; fateli friggere di bel colore, e serviteli con petrosemolo fritto intorno.

Piccioni Marinati.

Orduvre = Vedete Pollastri marinati all'Inglese, alla Tedesca, e al Sole, *pag.* 61. e 62., mentre i Piccioni si apprestano nella stessa maniera.

Piccioni alla Crapodine.

Orduvre = Fiambate, spillucate, e sventrate due o tre Piccioni, trussateli colle coscie dentro il corpo, tagliateli sotto il petto venendo verso le ale, e alzategli il petto verso la parte della testa, batteteli alquanto per appianarli, ma-

marinateli con sale, pepe schiacciato, e butirro squagliato; spolverizzateli di mollica di pane grattato; fateli cuocere dolcemente sulla gratella di un bel color d' oro, e serviteli con sotto una Salsa alla Scalogna, o alla Rocambole. Ambedue le trovarete nel *Tom. I. Cap. I.* Potete ancora marinarli con olio, sale, pepe schiacciato, petrosemolo, cipolletta, scalogna, prugnoli, una punta d' aglio, il tutto trito fino, fargli tenere il più che sia possibile dell' erbe fine, spolverizzarli di mollica di pane, e farli cuocere come i precedenti, aspergendoli col restante della marinada.

Piccioni in Hoscepot.

Antrè = Prendete due o tre belli Piccioni; fiambateli, spilluccateli, e sventrateli, trussateli colle coscie dentro il corpo; metteteli in una marmitta, o cazzarola, con carote, panè, rape, torzuti, il tutto intagliato propriamente, imbianchito all' acqua bollente, e in una discreta quantità, dodici cipollette, sei teste di sellero, ancor essi imbianchiti, un pezzo di prosciutto, coprite con fette di lardo, un mazzetto d'erbe diverse, tre garofani, sale, pepe sano; bagnate con un poco di brodo buono, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra, e consumare la Salsa per metà. Quando il tutto sarà cotto, aggiustate i Piccioni sopra il piatto, guarniteli coll' erbe suddette tramezzate propriamente, e servite con sopra una Salsa alla Spagnuola, o un Culì di Prosciutto, trovarete queste Salse nel *Tom. I. Cap. I.*

Pic-

Piccioni al Ragù di Gamberi .

Antrè = Mettete in una cazzarola due, o tré Piccioni ben trussati, con fette di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, tre garofani, poco sale, pepe sano, brodo; copriteli con un foglio di carta; fateli cuocere con fuoco sotto e sopra. Allorchè saranno cotti, scolateli, e serviteli con un Ragù all'Inglese di piccioli Gamberi, che trovarete il modo di farlo nel *Tom. IV. Cap. I.*

Piccioni alli Gamberi .

Antrè = Quando averete ben aggiustati due o tre Piccioni, trussateli colle zampe ripiegate sulle coscie, fateli cuocere allo spiedo involtati in una Papigliotta. Quando saranno cotti, scartateli, che siano bianchi, e serviteli con sotto una Salsa al butirro di Gamberi, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 78. Se volete potete riempirgli il corpo col loro fegato trito, e condito come il solito. Vedete la Papigliotta *pag.* 10.

Piccioni alli Gamberi .

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate due o tre Piccioni, farsiteli del loro fegato trito, e condito con lardo rapato, butirro, petrosemolo, scalogna, cipolletta, prugnoli, o tartufi secondo la stagione, una punta d'aglio, il tutto trito fino, sale, pepe schiacciato, noce moscata, un rosso o due d' uova crudi, trussateli colle zampe ripiegate sulle coscie; metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, una fetta di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, tre garofani, pepe sano, poco sale, poco brodo, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà,

co-

copriteli con un foglio di carta; fateli cuocere con fuoco sotto e sopra. Allorchè saranno cotti, scolateli, poneteli sopra il piatto, guarniteli con picciole Chenef, piccioli gamberi mondati, cipollette glassate, e bianche, uovette nonnate, il tutto cotto al suo punto, e aggiustato propriamente; servite con sopra una buona Salsa alla Spagnuola, e sugo di limone, che trovarete nel *Tom. I. pag. 65.*

Piccioni alla Crema.

Antrè = Prendete trè belli Piccioni, sventrateli, fiambateli leggermente, spilluccateli, levategli l' osso del petto, trussateli colle zampe ripiegate dentro le coscie, farsiteli di una farsa di chenef delicata; fateli cuocere in una bresa ristretta, che siano bianchi, e serviteli ben scolati dal grasso con una salsa come siegue. Mettete in una picciola cazzarola mezzo bicchiere di buona crema di latte, un pezzo di butirro maneggiato nella farina, il fondo della bresa de' piccioni, digrassato, e passato per un setaccio fino, un' idea di noce moscata, poco sale; fate stringere sopra il fuoco, e bollire un momento, che la Salsa non sia nè troppo, nè poco legata, e sia giusta di sale.

Piccioni alla Belle vue.

Antrè = Piccate sei belle animelle di capretto, fatele cuocere con qualche fettina di vitella come Fricandò, e glassatele nella stessa guisa. Abbiate tre piccioli Piccioni cotti in una bresa ristretta come la precedente senza vino, con due fette di limone senza scorza. Aggiustateli sopra il piatto, tramezzateli colle animelle glas-

sate, e serviteli con sotto una Salsa alla Belle-vue, che trovarete nel *Tom. I. pag. 90.*

Piccioni al Gratino.

Antrè = Abbiate quattro piccioli Piccioni ripieni, e cotti come i precedenti, stendete un mezzo dito di farsa di Gratino cotta nel fondo del piatto, che dovete servire, aggiustateci sopra i Piccioni, guarniteli tutto all' intorno di cipolline cotte con brodo, e un pezzetto di prosciutto; fate squagliare un pezzo di butirro, mescolateci due rossi d' uova crudi, ungeteci per tutto i Piccioni, e cipollette, spolverizzate di mollica di pane, e parmigiano grattato mescolato insieme, aspergete di butirro chiarificato, fate prendere un bel color d' oro ad un forno temperato, e servite con sotto un poco di Sugo chiaro, o Salsa chiara.

Piccioni alla Ravigotte.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate due o trè Piccioni, trussateli colle zampe ripiegate sopra le coscie; metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, bagnateli colla Poele, ovvero metteteci un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, poco brodo, poco sale, pepe schiacciato, trè garofani, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti, scolateli, e serviteli con sotto una Salsa alla Ravigotte, che trovarete nel *Tom. I. pag. 67.*

Piccioni alla Brunette.

Antrè = Quando averete fiambato, spilluccato, e sventrato due o tre Piccioni, trussateli colle zampe ripiegate ai lati delle coscie, lardateli

teli per traverso di lardelli di tartufi , fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con due cucchiaj d' olio , due tartufi triti , petrosemolo , scalogna , cipolletta , il tutto trito , poco sale , pepe schiacciato : mettete in un' altra cazzarola qualche fetta di prosciutto , e di vitella , aggiustateci sopra i Piccioni con tutta la loro marinada , copriteli con trè fette di lardo , e un foglio di carta , fateli sudare mezz' ora con cenere calda sotto e sopra , bagnateli poscia con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , altrettanto brodo , fateli finire di cuocere ; aggiungeteci un poco di culì , digrassate , passate al passabrodo , e servite sopra i Piccioni con sugo di limone .

Piccioni alla Dubary .

Antrè = Prendete sei piccioli Piccioni tutti eguali e spennati all' acqua calda , sventrateli , lasciategli le ale , e la testa , trussateli colle zampe dentro il corpo , passate uno spiedino di legno per il becco ed il collo , acciò resti come se volesse mangiare , imbianchiteli all' acqua bollente ; mettete nel fondo di una cazzarola qualche fetta di lardo e prosciutto , aggiustateci sopra i Piccioni col petto al di sotto , copriteli con fette di lardo , trè fette di limone senza scorza , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente , altrettanto brodo , un mazzetto d' erbe diverse , poco sale , pepe sano , trè garofani , coprite con un foglio di carta , fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Allorchè saranno cotti , abbiate un' animella di mongana piccata e glassata , ovvero

un picciolo Fricandò, mettetelo nel mezzo del piatto che dovete servire, poneteci intorno i Piccioni col petto al di sotto, e col becco sopra il Fricandò, come se beccassero, tramezzate ogni Piccione con un vasetto fatto di rapa, o di carota intagliato propriamente, e cotto con buon brodo, pieno di un Salpiccone di code di gamberi, e serviteci sotto una bella Salsa chiara al Draconcello, o al Petrosemolo. Le trovarete nel *Tom. I. Cap. I.* Il Salpiccone nel *Tom. IV. Cap. I.*

Piccioni al Reverendo.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate due o trè Piccioni mezzani, tagliateli in due, appianateli un poco, marinateli con olio, sugo di limone, due spicchj d' aglio, trè garofani, basilico, una cipolletta in fette, una foglia di alloro in pezzi, sale, pepe schiacciato. Dopo due ore, asciugateli, infarinateli, fateli friggere nello strutto di un bel colore, e serviteli con petrosemolo fritto intorno.

Piccioni alla Sandre.

Antrè = Abbiate cinque o sei piccioli Piccioni spennati all' acqua calda, sventrateli, trussateli colle zampe nel corpo, imbianchiteli all' acqua bollente, fendeteli un poco nella schiena, riempiteli col loro fegato trito, e condito con lardo rapato, un poco di butirro, petrosemolo, scalogna, cipolletta, prugnoli, una punta d' aglio, il tutto trito, un rosso d'uovo crudo, sale, pepe schiacciato, metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro squagliato, e lardo rapato squagliato, tartufi, prugnoli, petrosemolo, scalogna, cipolletta, il tutto trito,

to,

to, basilico in polvere, sale, pepe schiacciato, noce moscata, dopo un' ora di marinada, fateli cuocere con cenere calda sotto e sopra ben chiusi. Quando saranno cotti scolateli, mettete un poco di Culì nella cazzarola, fate bollire un momento, digrassate, e servite con sugo di limone sopra i Piccioni.

Piccioni al Monarca.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate due o tre Piccioni grassi e bianchi, mondate trè o quattro tartufi, tritateli, pestateli nel mortajo, aggiungeteci i fegati dei Piccioni passati al setaccio, un poco di lardo rapato, sale, pepe schiacciato, riempiteci i Piccioni, trussateli colle zampe sopra le coscie, fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, tartufi, cipolletta, scalogna, petrosemolo, il tutto trito, una fetta di prosciutto, poco sale, pepe schiacciato; mettete in un' altra cazzarola qualche fetta di vitella imbianchita, aggiustateci sopra i Piccioni con tutto il condimento, copriteli di fette di lardo, e un foglio di carta, chiudete bene la cazzarola, fateli cuocere con cenere ben calda sotto e sopra. Quando saranno cotti, metteteci un poco di Culì, fate bollire ancora un momento, levate la vitella, il prosciutto, il lardo, digrassate la Salsa, e servitela con sugo di limone sopra i Piccioni.

Piccioni alla Hate.

Antrè = Prendete sei piccioli Piccioni spennati all' acqua calda, sventrateli, trussateli colle zampe dentro il corpo, metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, mezzo bicchiere di

di vino bianco bollente, altrettanto brodo, trè fette di limone senza scorza, un cucchiajo di olio fino, un mazzetto d' erbe diverse, sei tartufi intieri, un pezzo di prosciutto, qualche fettina di vitella, se l' avete, prima imbianchita, poco sale, trè garofani, pepe sano; fate bollire a fuoco allegro, e consumare a poca Salsa, metteteli poscia sulla cenere calda fintantochè saranno cotti, digrassate allora la Salsa, passatela al setaccio, aggiungeteci un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina, fatela stringere sopra il fuoco; aggiustate i Piccioni sopra il piatto, guarniteli coi tartufi, e serviteci sopra la Salsa ben schiumata, e fatta bollire mezzo quarto d' ora, con sugo di limone.

Piccioni al Finocchio.

Antrè = Riempite tre o quattro piccioli Piccioni spennati a secco, fiambati e spilluccati, col loro fegato trito, mescolato con lardo rapato, prugnoli, qualche foglia di finocchio selvatico, il tutto trito, sale, pepe schiacciato, uno, o due rossi d' uova crudi, trussateli colle zampe ripiegate nei lati delle coscie; fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco, con un poco di butirro, metteteli poscia in un'altra cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, poco sale, pepe sano, tre garofani, poco brodo, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, copriteli con un foglio di carta; fateli cuocere con fuoco sotto e sopra. Allorchè saranno cotti, scolateli e serviteli con sopra una Salsa al Finocchio, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 71. Ov-

vero

vero passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, aggiungeteci un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina, fate stringere, e depurare sopra il fuoco, e prima di servire poneteci un poco di foglie di finocchio selvatico trito imbianchito all' acqua bollente, e sugo di limone.

Piccioni al Ragù melé.

Antré = Fiambate, spilluccate, e sventrate due, o tre Piccioni, metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, un mazzetto d' erbe diverse, due fette di cipolla, due di carota, due scalogne, uno spicchio d' aglio, un pezzo di prosciutto, una cipolletta con due garofani, poco sale, pepe sano, poco brodo, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti, scolateli, e serviteli con sopra un Ragù melè, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Piccioni alla Scalogna.

Antré = Prendete due, o tre Piccioni mezzani spennati a secco, fiambateli, spilluccateli, e sventrateli, riempiteli col loro fegato trito, mescolato con erbe fine, lardo rapato, un poco di butirro, sale, pepe schiacciato, noce moscata; uno, o due rossi d'uova crudi, trussateli colle zampe sulle coscie; fateli cuocere allo spiedo involtati in una Papigliotta. Quando saranno cotti, scartateli, scolateli dal grasso, e serviteli con con una Salsa fatta in questa maniera. Ponete in una cazzarola un poco di scalogne trite fine e ben lavate, un pezzo di butirro maneggiato nella farina, mezzo bicchiere di brodo buono, sale, pepe schiacciato, noce mo-

sca-

scata: fate stringere sopra il fuoco, e servite con un buon sugo di limone. La Papigliotta vedetela nel *Tom. II. pag.* 185.

Piccioni alla Principessa.

Antrè = Abbiate sei Piccioni detti innocenti spennati all'acqua calda, sventrateli, trussateli colle zampe dentro il corpo; metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna consumato per metà, un poco di brodo, un mazzetto d' erbe diverse, tre garofani, poco sale, pepe schiacciato, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti scolateli, e serviteli sopra a sei culi di carciofi ben intagliati, e cotti in un bianco con sotto una Salsa fatta in questa maniera. Passate al setaccio il fondo della Salsa delli Piccioni, digrassatelo; passate in una cazzarola sopra il fuoco un pezzo di butirro con un poco di farina, che prenda colore, bagnate colla Salsa suddetta, fate bollire dolcemente, digrassate, legate con una liason di tre rossi d'uova stemperata con un poco di brodo freddo, e servitela sopra i Piccioni con petrosemolo trito imbianchito, e sugo di limone. Potete guarnire, se volete, i Piccioni con animelle di capretto glassate al naturale.

Piccioni alla Pulette.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate due o tre Piccioni, trussateli colle zampe ripiegate sopra le coscie, imbianchiteli un momento all' acqua bollente; metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, una dozzina di

pru-

prugnoli se sarà la stagione, passate sopra il fuoco. Quando principieranno ad asciugarsi sbruffateci un buon pizzico di farina, bagnate con brodo bianco, e mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, fate bollire dolcemente, e consumare la Salsa al suo punto; digrassate, levate il prosciutto, il mazzetto, e legate con un liason di tre rossi d' uova stemperata con un poco di brodo, e servite con sugo di limone.

Piccioni alla Tedesca,

Antrè = Fate cuocere quattro, o sei piccioli Piccionl, spennati all'acqua calda, e sventrati, e trussati propriamente, con fette di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, un poco di brodo, un mazzetto d' erbe diverse, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna consumato per metà, poco sale, pepe schiacciato, e tre garofani, e serviteli con sopra un Ragù di Gamberi alla Tedesca, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Piccioni al Sangue.

Antrè = Subito che averete uccisi sei piccioli Piccioni, mettete il sangue a parte con un poco di sugo di limone finchè è caldo acciò non si coaguli, spennate i piccioni all' acqua calda, sventrateli, trussateli colle zampe dentro il corpo, imbianchiteli un momento all'acqua bollente, metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, una cipolletta con due garofani, poco sale, pepe schiacciato, passate sopra il fuoco, indi sbruffateci un poco di farina, bagnate con brodo alquanto colorito; fate cuocere dolcemente.

Quan-

Quando saranno cotti, ponete i Piccioni in un' altra cazzarola; passateci dentro la Salsa col setaccio, legatela ben bollente con un liason di due rossi d' uova stemperata col sangue de' Piccioni, e servitela che non sia troppo denza, nè troppo liquida.

Piccioni alla Martine.

Orduvre = Abbiate tre Piccioni di una mezzana grossezza, fiambateli, spilluccateli, e sventrateli, trussateli colle zampe dentro il corpo, spaccateli in due parte per lungo, marinateli con olio, sale, pepe schiacciato, una foglia di alloro in pezzi, basilico, persa, timo, due spicchi di aglio, fusti di petrosemolo, cipolletta in fette; dopo due ore levate l' erbe, spremetele un poco dall' olio; ungete bene i Piccioni, spolverizzateli di mollica di pane grattata fina; fateli cuocere dolcemente sopra la gratella, aspergendoli di tempo in tempo colla sua marinata. Quando saranno cotti, serviteli con sotto una Salsa fatta in questa maniera. Mettete in una cazzarola un poco di brodo colorito, un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina, un' alice trita e passata al setaccio, un pizzico di capperi, due scalogne, il tutto trito, poco sale, pepe schiacciato, noce moscata; fate stringere sopra il fuoco, e servite con un buon sugo di limone.

Piccioni alla Cipollette.

Antrè = Prendete due o tre belli Piccioni, fiambateli, spilluccateli, riempiteli con un Ragù d' animelle crudo, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* trussateli colle zampe ripiegate sulle coscie; metteteli in una cazzarola con fette di lar-

lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, tre garofani, poco sale, pepe schiacciato, mezzo bicchiere di brodo, altrettanto vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente; coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Allorchè saranno cotti scolateli, poneteli sopra il piatto, guarniteli di cipollette bianche cotte con buon brodo e un pezzo di prosciutto, come dirò all' Articolo delle Guarnizioni *Tom. IV. Cap. I.*, e serviteli con sopra una buona Salsa alla Spagnuola, o all'Italiana rossa, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 65.

Piccioni in Granadine.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e dissossate del tutto tre, o quattro belli Piccioni non molto grossi, riempiteli d' un Ragù crudo d' animelle, prugnoli, tartufi, fegatini, code di gamberi ec., che trovarete nel *Tom. II. Cap. I.* cuciteli in guisa che restino rotondi come un Melo; fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro squagliato, e sugo di limone; indi asciugateli, piccategli di minuto lardo tutta la parte di sopra; metteteli in una cazzarola con qualche fetta di vitella imbianchita se l' avete, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, una cipolletta con due garofani, poco sale, quattro acini di pepe sano, poco brodo, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per meta, coprite con fette di lardo, e un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti, passate al setaccio il fondo della cot-

cottura, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo colorito, fatelo consumare al punto di una bella glassa color d' oro; scolate i Piccioni, scuciteli, glassategli tutto il di sopra piccato, e serviteli con sotto una Salsa d'Acetosella, o altra Erba, o un Culi colorito. Tutte queste Salse, le trovarete nel *Tom. I. Cap. I.*

Piccioni alla Provenzale.

Antrè = Abbiate due, o tre Piccioni fiambati spilluccati, sventrati, e trussati colle zampe ripiegate sopra le coscie, imbianchiteli un momento all'acqua bollente, metteteli in una cazzarola con tartufi in fette, olio, qualche fungo, un mazzetto d' erbe diverse, poco sale; passateli sopra il fuoco, aggiungeteci un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, un poco di brodo bianco, un poco di sugo. Fate cuocere, e consumare a poca Salsa. Quando saranno cotti, digrassate, levate il mazzetto, e legate con una liason di tre rossi d' uova stemperata con un poco di brodo freddo, due scalogne trite fine, un poco di noce moscata, e pepe schiacciato; fate stringere senza bollire, e servite con un buon sugo di limone.

Piccioni al Culì di Pomidoro.

Antrè = Sventrate, trussate colle zampe dentro il corpo, e spilluccate bene due, o tre Piccioni, riempiteli del loro fegato trito, e condito come il solito, ungete una cazzarola di butirro, metteteci qualche fettina di prosciutto, aggiustateci sopra i Piccioni col petto al di sotto, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, poco sale, pepe schiacciato, copriteli con un foglio

glio di carta ; fateli sudare dolcemente con fuoco sotto e sopra senza prendere colore , indi bagnateli con Culì di pomidoro , come è descritto nel *Tom. I. pag. 92.* fateli finire di cuocere , e consumare la Salsa al suo punto , digrassatela , passatela al setaccio , e servitela sopra i Piccioni .

Piccioni alli Pomidoro .

Antrè = Quando avrete fiambato , spilluccato , e sventrato due o trè piccioni , trussateli colle zampe ripiegate sopra le coscie , riempiteli come i precedenti ; metteteli in una cazzarola con qualche fetta di lardo sotto e sopra , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , una cipolletta con due garofani , due scalogne , trè fette di carota , poco brodo , poco sale , pepe sano ; coprite con un foglio di carta . Fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Allorchè saranno cotti , scolateli , guarniteli di Pomidoro ripieni , che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* , e serviteli con sopra una Salsa alla Spagnuola , o un Culì di prosciutto , o Culì naturale . Queste Salse le potete vedere nel *Tom. I. Cap. I.*

Piccioni alle Olive .

Antré = Servite sopra due o trè Piccioni cotti come i precedenti , ovvero involtati in una Papigliotta . Vedetela nel *Tom. II. pag.* 185. , un buon Ragù d' olive , che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Piccioni alla Printaniere .

Antrè = Fiambate , spillucate , e levate l' osso del petto a due o tre Piccioni , riempiteli di un Ragù di animelle crudo , che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* , cuciteli , trussateli colle zampe sopra le coscie , metteteli in una cazzarola , con un

un pezzo di butirro, una fetta di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, poco sale: passate sopra il fuoco, sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con brodo buono; fate bollire dolcemente. Quando saranno cotti, digrassate, mettete i Piccioni in un' altra cazzarola, passateci dentro la Salsa col setaccio, legatela ben bollente con un liason di trè rossi d' uova, e un verde d' erba di fromento. Vedete Pollastri al Blè-verd *pag.* 64., e servitela sopra i Piccioni.

Piccioni alla Tartara.

Orduvre = Prendete trè Piccioni, fiambateli, spilluccateli, sventrateli, e trussateli colle coscie dentro il corpo, spaccateli in mezzo per lungo, batteteli alquanto per appianarli, marinateli con olio, o butirro squagliato, sale, pepe schiacciato, fusti di petrosemolo, fette di cipolla, due spicchi d' aglio, una foglia di alloro in pezzi, un poco di basilico, il sugo di mezzo limone; dopo due ora di marinata, fateli cuocere sulla gratella, aspergendoli coll' olio della marinata, e serviteli di bel colore, con sopra sugo di limone, e sotto una Salsa alla Scalogna, o Sivette, che trovarete ambedue nel *Tom. IV. Cap. I.* Se volete li potete spolverizzare di mollica di pane grattato fino, e cuocere nello stesso modo.

Piccioni alli Prugnoli.

Antrè = Dopo che averete fiambato, e spilluccato due o trè belli Piccioni, dissossateli del tutto alla riserva delle coscie, e riempiteli con un Salpiccone crudo di animelle, e prugnoli, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* cuciteli, e trus-

trussateli colle zampe ripiegate sopra le coscie, fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e sugo di limone; indi asciugateli, piccateli il petto di minuto lardo, facendogli una picciola Rosa, metteteli in una cazzarola con qualche dadino di vitella imbianchita, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, trè garofani, pepe sano, poco brodo, poco sale: copriteli con fette di lardo, e un foglio di carta; fateli cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti, passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo colorito, fatelo consumare al punto di una glassa, scucite i Piccioni, glassategli tutta la parte piccata, e serviteli con sotto una Salsa al Ragù di prugnoli, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Piccioni all' Anguleme.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e dissossate due o trè Piccioni alla riserva delle ale e zampe, riempiteli di un Salpiccone crudo d' animelle, fegatini, tartufi ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cuciteli, dategli la loro forma primiera, trussateli colle zampe ripiegate nei lati delle coscie, metteteli in una cazzarola, con qualche fetta di lardo, e vitella sotto e sopra, un mazzetto d' erbe diverse, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, altrettanto brodo, poco sale, pepe sano, trè garofani, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti, passate

al

al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo aggiungeteci un poco di brodo colorito, fatelo consumare al punto di una glassa color d'oro; glassateci il di sopra dei Piccioni dopo di averli ben asciugati, e scuciti, e serviteli con sotto una Salsa alla Pulette, o un Culì colorito. Vedete all'Articolo delle Salse, e dei Culì *Tom. I. Cap. I.*

Piccioni alla Rena.

Antrè = Fate cuocere due o tre Piccioni esattamente come quelli alli Prugnoli, *pag. 94.*; ma senza prugnoli, piccati e glassati nella stessa guisa, e serviteli con sotto una Salsa alla Rena, che trovarete nel *Tom. I. pag. 99.*

Piccioni all' Intendente.

Antrè = Abbiate due belli Piccioni mezzani, spennati all' acqua calda, sventrati e trussati colle zampe dentro il corpo, fateli cuocere con fette di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, due fette di limone senza scorza, poco sale, due garofani, quattro acini di pepe, poco brodo. Piccate di minuto lardo due belle animelle di mongana, fatele cuocere e glassare come un Fricandò. Quando sarà il tutto cotto, e tempo di servire: aggiustate i Piccioni sopra il piatto, tramezzateli colle due animelle ben glassate color d'oro. Abbiate un Ragù all' Intendente, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* servitelo sopra i Piccioni con un buon sugo di limone senza toccare le animelle.

Piccioni in Bignè.

Ordavre = Fiambate, spilluccate, sventrate, e trussate tre Piccioni colle coscie dentro il cor-

corpo, fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro, tagliateli in mezzo per lungo, marinateli col sugo di due limoni, poco sale, pepe schiacciato, una foglia di alloro in pezzi, un poco di basilico, fusti di petrosemolo, fette di cipolletta, uno spicchio d' aglio in filetti, trè garofani. Dopo due ora asciugateli, intingeteli nel bianco d' uovo sbattuto, infarinateli, friggeteli nello strutto di un bel color d' oro, e serviteli con petrosemolo fritto intorno.

Piccioni alla Savojarda.

Antrè = Prendete tre Piccioni mezzani, fiambateli, spilluccateli, e sventrateli, trussateli colle coscie dentro il corpo, riempiteli col loro fegato trito, e condito con midollo di manzo ben pulito, petrosemolo, scalogna, cipolletta, due alice, qualche foglia di dragoncello, una punta d' aglio, il tutto trito fino, niente sale, pepe schiacciato, uno, o due rossi d' uova crudi; fateli cuocere allo spiedo involti in una Papigliotta. Vedetela *pag.* 10., e serviteli ben bianchi, con sotto una Salsa fatta come siegue. Ponete in una cazzarola un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, altrettanto Culì, due fette di limone senza scorza, sei rocambòle schiacciate, poco sale, pepe schiacciato; fate bollire e consumare al punto di una Salsa, passatela al setaccio, metteteci un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina, petrosemolo trito imbianchito, fate stringere sopra il fuoco, e servite con sugo di limone.

Piccioni all' Italiana.

Antrè = Fiambate, spiluccate, sventrate, e trussate trè Piccioni, metteteli in una cazzarola con fetta di lardo sotto e sopra, una fetta di limone senza scorza sul petto, un mazzetto d' erbe diverse, un pezzo di prosciutto, due scalogne, poco sale, poco brodo, pepe sano, due garofani, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti scolateli, e serviteli ben bianchi con sopra una Salsa all'Italiana, fatta in questa maniera. Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio, e qualche dadino di prosciutto, prugnoli, e scalogne triti fini, uno spicchio d' aglio piccato d'un garofano, un mazzetto d' erbe diverse, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, fatelo consumare di nuovo, bagnate con Culì, e un poco di brodo colorito, fate consumare la Salsa al suo punto, digrassatela, passatela col passabrodo, e servitela con sugo di limone.

Piccioni alli Cavoli fiori.

Antrè = Piccate di minuto lardo tre Piccioni ripieni di un Ragù, o d' un Salpiccone, ovvero d' una farsa di Chenef. Vedete tutto nel *Tom. IV. Cap. I.*, fateli cuocere, e glassare come Fricandò. Serviteli guarniti di cavoli fiori cotti in un Bianco con sopra una Salsa fatta in questa maniera. Mettete in una cazzarola un poco di Culì, un pezzo di butirro maneggiato con un pizzico di farina, un poco di brodo colorito, poco sale, pepe schiacciato, noce moscata, fatela stringere sopra il fuoco, e servitela con un buon sugo di limone sopra i cavoli fiori senza toc-

toccare i Piccioni. I cavoli fiori li potete vedere all'Articolo delle Guarnizioni *Tom. IV. Cap. I.* Potete guarnirli nello stesso modo con lattughe ripiene, carcioffoletti, cedrioletti ripieni, pomidoro ripieni, cassettine di rape, carote intagliate ec., con sopra una buona Salsa alla Spagnuola, o un buon Culì.

Piccioni in Crepina.

Antrè = Abbiate sei piccioli Piccioni, spiumateli a l' acqua calda, sventrateli, trussateli colle coscie dentro il corpo, riempiteli con un Salpiccone crudo d'animelle, tartufi ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, due scalogne, tre garofani, poco sale, pepe sano, poco brodo, copriteli con un foglio di carta; fateli cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti fateli raffreddare, asciugateli, avvolgeteli di una farsa fina delicata di Gratino cruda, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, e di un pezzo di rete di majale fresca, intingeteli nell'uovo sbattuto, spolverizzateli di mollica di pane grattato fino, fategli prendere colore ad un forno temperato, e serviteli con sotto una Salsa chiara, con un buon sugo di limone. Vedetela nel *Tom. I. pag.* 79.

Piccioni alla Sivette.

Antrè = Fate cuocere due o tre Piccioni bene aggiustati colle zampe dentro il corpo, con fette di lardo sotto e sopra, qualche dadino di vitella se l' avete, una fetta di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, poco sale, pepe sano, tre garofani, mezzo bicchiere di

di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, un poco di brodo. Quando saranno cotti passate la Salsa per il setáccio, digrassatela, aggiungeteci un poco di sugo, un pezzo di butirro maneggiato con un pochino di farina; fate stringere, bollire, e depurare sopra il fuoco schiumandola spesso; ripassatela al setaccio, metteteci un poco di sivette trita, fate fare ancora un bollo, e servite sopra i Piccioni con un buon sugo di limone.

Piccioni alla Mariniere.

Antré = Trussate due o tre Piccioni, ben fiambati, spilluccati, e sventrati, colle coscie déntro il corpo, appianateli un poco, lardateli per traverso di lardelli di prosciuito conditi, metteteli in una cazzarola con un poco d' olio, un mazzetto d' erbe diverse con due spicchi d' aglio, mezza foglia di alloro, basilico, persa, timo, due scalogne; passate un poco sopra il fuoco, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, bollente, poco sale, coprite con fette di lardo, e un foglio di carta; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra. Allorchè saranno cotti serviteli con sopra una Salsa fatta come siegue. Maneggiate un pezzo di butirro con un poco di farina, mettetelo in una cazzarola, con un pizzico di capperi, e due scalogne trite, poco sale, pepe schiacciato, noce moscata, stemperate con un poco di Culì, il fondo dei Piccioni ben digrassato, e passato al setaccio; fate stringere sopra il fuoco, e servite con un buon sugo di limone sopra i Piccioni.

Pic-

Piccioni alla Perigord.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e levate l'osso del petto a due o tre Piccioni, sventrateli di sopra, riempiteli di un Ragù d'animelle crudo, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cuciteli, trussateli colle zampe sopra le coscie, fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e sugo di limone; indi asciugateli, piccategli tutto il petto di filetti di tartufi imbianchiti prima di tagliarli all' acqua bollente, o brodo, mettèteli in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, due cucchiaj d' olio caldo, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, altrettanto brodo, poco sale, tre garofani, pepe sano; coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti, scolateli, scuciteli, e serviteli alquanto glassati col fondo della cottura digrassato, passato al setaccio, e consumato al suo punto con sotto un Ragù di tartufi. Se non li glassate, potete porre il fondo della cottura de' Piccioni nel Ragù. Vedete il Ragù nel *Tom. IV. Cap. I.*

Piccioni in Anitrelle.

Antré = Prendete tre belli Piccioni non tanti grossi, fiambateli, spilluccateli, e dissossateli del tutto, riempiteli di un Ragù crudo d'animelle, tartufi, prugnoli ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cuciteli, infilategli le due zampe spilluccate, e spuntate le dita nel buco dell' ano; fateli rinvenire come sopra, metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra,

una

una fetta di prosciutto, due fette di limone senza scorza, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, tre garofani, poco sale, pepe sano mezzo bicchiere di vino consumato per metà, o di Sciampagna, un poco di brodo; coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Allorchè saranno cotti scolateli dalla bresa, scuciteli, fategli due tagli sul petto vicino le ale; incastrateci una bella cresta per parte cotta in un bianco, e infilategli nel mezzo una testa fatta con un garretto di Tocchino, o Pollanca. Vedete coscie di Tocchino in Anitrelle *Tom. II. pag.* 168., e servitele con sotto una Salsa chiara all' Aspic, o un Culì colorito. Vedete queste Salse nel *Tom. I. Cap. I.* I Pollastri si possono apprestare nello stesso modo.

Piccioni alla Flamande.

Antré = Fate cuocere allo spiedo involti in una Papigliotta, due o tre Piccioni ben trussati, e ripieni del loro fegato trito, e condito come il solito. Quando saranno cotti e bianchi, scartateli, scolateli dal grasso, e serviteli colla seguente Salsa. Ponete in una cazzarola un buon pezzo di butirro maneggiato con un pizzico di farina, due fette di limone senza scorza; un poco di brodo bianco buono, poco sale, pepe schiacciato, noce moscata; fate stringere sopra il fuoco, levate il limone, aggiungeteci ancora il sugo di mezzo limone, e servite sopra i Piccioni. La Papigliotta vedetela nel *Tom. II. pag.* 185.

Pic-

Piccioni in Papigliotta a diverse Salse, e Ragù.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate due o tre Piccioni, spennati a secco, riempiteli col loro fegato trito, e condito con petrosemolo, cipolletta, funghi, o prugnoli, tartufi, una punta d' aglio, il tutto trito fino, un poco di basilico in polvere, lardo rapato, butirro, uno, o due rossi d' uova crudi, sugo di limone, avendo attenzione di mescolare ogni cosa insieme, cuciteli, trussateli colle zampe ripiegate sulle coscie; fateli cuocere allo spiedo, o al forno involti in una Papigliotta come è descritta nel *Tom. II. pag.* 185. Allorchè saranno cotti li potete servire con quel Ragù, che più credete a proposito; come alle Rape, Carciofi, Tartufi, Cedrioletti, Olive, Fusti, e Radiche di qualunque specie, Gobbi, Cipollette, Piselli, Massadoeno, Melè, Spugnoli, Prugnoli, Uovette composte, Creste, Gamberi, Granelletti ec., Alla Salsa alla Spagnuola, all'Italiana chiara, alla Nonette, al Sultano, alla Niscion, al Blù-celeste, alla Crema, alla Pulette, alla Scalogna, Ascè, alli Capperi, alla Flamande, al Fumè, alla Polacca, al Dragoncello, al Petrosemolo, al Cerfoglio, all'Aspic ec. Ad ogni Culì colorito, ad ogni Essenza ec. Ad ogni Guarnizione, e Mazzetto con sopra una Salsa alla Spagnuola, o Culì. Vedete i Ragù nel *Tom. IV. Cap. I.* Le Salse nel *Tom. I. Cap. I.*

Piccioni alla Bresa a diverse Salse, e Ragù.

Antrè = Aggiustate due o trè Piccioni come i precedenti, e se volete potete dissossarli del tutto, o alla riserva delle coscie e ale, ovvero leva-

levategli il solo osso del petto, lasciateli intieri; riempiteli di un Salpiccone, o Ragù crudo, o cotto, come vi pare, ma sarà meglio crudo; metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, Poele se l'avete, che potete vedere nel *Tom. I. pag.* 18., oppure con un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, poco sale, pepe sano, trè garofani, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, altrettanto brodo, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti, scolati, e scuciti, li potete servire con tutte quelle Salse, Ragù, Guarnizioni, e Culì colorito, come è stato descritto quì sopra.

Delle Creste di Pollastri.

Le Creste di Pollastri sono le sole e uniche, che vengano impiegate nei Ragù, Guarnizioni, Piatti d'Antremè ec., mentre tutte le altre creste di Polli sono dure, secche, e di poco buon sapore. Bisogna sceglierle polpute, grosse, grandi, fresche, e di un colore più presto pallido, che rosso.

Creste in Fricassè.

Antremè = Prendete quella quantità di Creste, che credete a proposito, mettetele in una cazzarola sopra il fuoco con acqua fresca, allorchè principia a divenire calda a segno da non poterci tenere la mano, e che stropicciando le Creste venga via quella sottile pellicola, che le ricopre, scolatele, ponetele sopra un panno pulito, e a mano, a mano che le nettate col suddetto panno, passatele all'acqua fresca: fatele sgorgare vicino al fuoco, cambiandogli l'ac-

l' acqua più volte ; poscia spuntatele un pochino dalla parte del grosso , badando bene di non tagliargli le punte , come alcuni sono costumati di fare , essendo questa la maggior bellezza della Cresta . Fatele imbianchire poscia all' acqua bollente , scolatele , mettetele in una picciola marmitta con brodo buono , un pezzo di butirro maneggiato nella farina , due fette di limone senza scorza , poco sale , pepe sano , trè garofani , un mazzetto d' erbe diverse ; fatele cuocere dolcemente . Quando saranno cotte , scolatele , asciugatele , ponetele in una Salsa all' Italiana bianca , fate bollire un momento ; legatele con una liason di due o trè rossi d' uova stemperata con un poco di fiore di latte , o brodo freddo , e servitele con sugo di limone , e crostini fritti intorno . Se non avete Italiana bianca . Passate in una cazzarola sopra il fuoco qualche prugnolo se sarà la stagione con un pezzo di butirro , una fetta di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , sbruffateci un pizzico di farina , bagnate con brodo bianco buono ; fate bollire a picciolo fuoco , e consumare a poca Salsa , digrassatela , passatela al setaccio , metteteci dentro le Creste , legatele colla liason , e servitela come sopra .

Creste in Ragù .

Antremè = Vedete il modo di apprestarle nel *Tom. IV. Cap. I.*

Creste in Pagode .

Antremè = Se volete pulire le Creste in una maniera più breve , mettetele in un panno , serratelo , immergetelo due o tre volte nell' acqua bollente , stropicciatele dentro lo stesso pan-

panno, che in un momento saranno pulite, finitele poscia di nettare una per volta, passatele all' acqua fresca, e fatele sgorgare nell'acqua vicino al fuoco, cambiandogliela più volte acciò restino bianche. Per farle in Pagode, prendete dodici belle Creste prima imbianchite all' acqua bollente, e poi cotte con fette di lardo sotto e sopra, due fette di limone senza scorza, una fetta di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, un pezzetto di butirro, poco sale, pepe sano, quattro garofani, brodo buono. Tagliate dodici crostini triangolari sottili e puntuti da una parte, e larghi dalle altre due, fateli friggere, infilateli dentro le Creste; stendete un poco di farsa di Gratino cruda nel fondo del piatto, che dovete servire, aggiustateci sopra le Creste diritte con simetria, copritele con fette di lardo cotte, e un foglio di carta, fate attaccare il Gratino ad un forno temperato, levate poscia le fette di lardo, scolate il grasso, e servite con sopra una buona Salsa alla Spagnuola, che trovarete nel *Tom.I. pag.* 65. La Farsa di Gratino *Tom.IV. Cap.I.*

Creste Ripiene.

Antremè = Fate cuocere più della metà in un bianco, come quelle in Fricassè, dieci belle Creste, poscia solatele, apritele col coltello dalla parte del grosso, lasciategli le punte intiere, riempitele con una farsa di Chenef delicata, cucitele, fatele finire di cuocere con brodo buono, due fettine di prosciutto, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, poco sale, pepe sano, trè garofani, un mazzetto d' erbe diver-

se,

se, qualche fettina di lardo, una fettina di limone senza scorza, coperte con un foglio di carta, e fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte, scolatele, asciugatele, scucitele, e servitele con sopra un Culì di pomidoro, o una Salsa alla Spagnuola, o Chiara; potete anche riempirle con una farsa fatta di fegatini di pollo passati al setaccio, o triti, lardo rapato, o midollo di manzo, tartufi, prugnoli, petrosemolo, scalogna, cipolletta, una punta d' aglio, il tutto trito fino, sale, pepe schiacciato, noce moscata, e un rosso d' uovo crudo. Vedete le Salse nel *Tom. I. Cap. I.* La Farsa di Chenef nel *Tom. IV. Cap. I.*

Creste alla Favorita.

Antremé = Quando le Creste saranno cotte in un bianco, riempitele con una farsa di Gratino cotta, tenetele ben larghe da piedi acciò restino diritte sul piatto. Stendete mezzo dito della stessa farsa sopra il piatto che dovete servirci, aggiustateci le creste diritte, e con simetria, copritele con fette di lardo cotte; Fate attaccare e gratinare ad un forno temperato; indi levate il lardo, scolate il grasso, tramezzate le Creste di pollastro con altrettante Creste di mollica di pane fritte nel butirro, e servite con sopra un poco di Salsa all' Italiana chiara, che trovarete nel *Tom. I. pag. 66.*, o Culì. La farsa di Gratino cotta, vedetela nel *Tom. IV. Cap. I.*

Creste Glassate al Parmigiano.

Antremè = Abbiate delle Creste ben pulite, e bianche, e una dozzina di cipollette imbianchite all' acqua bollente, mettete a cuocere le une, e le

e le altre con buon brodo, e un poco di sale, avendo attenzione che le Creste richieggono più cottura. Scrostate come per la zuppa un picciolo pane, levatene tutta la crosta di sopra, fatela friggere nel butirro, o diseccare all' aria del fuoco. Ponete nel fondo del piatto che dovete servire un poco di Salsa fatta con parmigiano grattato, un poco di Culì, tre rossi d'uova crudi, poco sale, e pepe schiacciato; aggiustate il pane sopra il piatto, copritelo tutto colle Creste e cipollette cotte, aspergete col resto della Salsa, e sopra un poco di butirro squagliato, spolverizzato con parmigiano grattato mescolato con un poco di mollica di pane, fate gocciolare ancora un poco di butirro squagliato, e prendere un colore glassato ad un forno temperato, osservando che non resti punto di Salsa nel fondo del piatto, e se restasse fatela consumare sopra un picciolo fuoco, e formare un leggiero Gratino, scolatene poscia il butirro, e servite con sopra un poco di Culì non molto legato, o sugo chiaro.

Creste al Verde-prè.

Antremè = Fate cuocere delle Creste in un bianco come per Fricassè. Mettete in una cazzarola qualche dadino di vitella, di prosciutto, di carota, un garofano, una scalogna, uno spicchio d'aglio, quattro prugnoli se sarà la stagione, un mazzetto d' erbe diverse con un poco di basilico, un pezzetto di butirro; fate sudare circa mezz' ora sopra un fuoco moderato; aggiungeteci poscia mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, altrettanto brodo; condite con poco sale,

pe-

pepe schiacciato, fate bollire un' ora dolcemente, digrassate, passate al setaccio, metteteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina; fate stringere sopra il fuoco, aggiungeteci un buon pizzico di petrosemolo trito imbianchito, e ben spremuto, e servite con un buon sugo di limone sopra le Creste ben scolate, ed asciugate.

Creste alla Corona.

Antremè = Abbiate tante belle Creste cotte in un bianco, e tante altre fette di mollica di pane fritte nel butirro; fate una Salsa come la precedente con parmigiano grattato, Culì, rossi d' uova crudi, sale, pepe schiacciato; stendete mezzo dito di farsa di Gratino cotta, nel fondo del piatto che dovete servire; scolate le Creste, ungete quelle di pane fritte nella Salsa, formate una corona sopra il piatto tramezzando una cresta di pane e una di pollastro. Guarnite poscia tutto all' intorno di cipollette bianche assai picciole, di olive dissossate, di carote intagliate, il tutto cotto a parte con brodo, aspergete il tutto col resto della Salsa, e spolverizzate con parmigiano grattato, e mollica di pane. Fate glassare e gratinare leggiermente ad un forno temperato, e servite ben scolato il butirro, con una cima di cavolo fiore nel mezzo cotta in un bianco, e sopra una buona Salsa alla Spagnuola, che trovarete nel *Tom. I, pag. 65.*

Creste alla Roberta.

Antremè = Tagliate in filetti o dadini due cipolle, e qualche fungo, o prugnolo fresco, passate sopra il fuoco in una cazzarola con un pez-

pezzo di butirro, fate cuocere dolcemente e prendere un colore d'oro, sbruffateci poscia un pizzico di farina, bagnate metà sugo, e metà brodo bianco buono, condite con sale, pepe schiacciato, lasciate bollire, e consumare a poca Salsa. Quando sarà giunta al suo punto, metteteci dentro delle Creste cotte in un bianco, e servitele con un pochino di mostarda, un gran sugo di limone, o un filetto d'aceto, e guarnitele intorno di crostini di pane tagliati a guisa di Creste, e fritti nel butirro di bel colore.

Creste in diverse maniere.

Antremè = Allorchè le Creste saranno cotte in un bianco come si è detto di sopra, ripiene o non ripiene, le potete servire bene asciugate dal grasso, con quella Salsa che più sarà di vostro genio. Vi possono egualmente servire a guarnire dei Ragù, Granade, Surtù, Aspic ec.

Dei Fegatini grassi di Pollo.

I Fegatini grassi di pollo sono di un gran uso nella cucina, poichè servono a diverse Farse, Pasticcietti, Guarnizione dei Ragù, Pasticci caldi, Antremè ec.; come anche assoluti a diverse Salse. Per conservarli qualche giorno si cuoprono di strutto, ciò impedisce che divenghino neri. Si debbono scìegliere freschi, grassi, biondi, e lattaginosi; i migliori sono quelli di Pollanca, di Cappone, di Piccione, e di Pollastro grasso. I fegati d'oca sono assai stimati, come anche quelli di Gallinaccio ingrassato l'una e l'altro con orzo, noci, e latte. Per rendere i Fegatini più delicati teneteli un' ora o due nel latte subito levati dal corpo del Pollo.

Fe-

Fegatini grassi alla Contessa.

Antremè = Passate un momento in una cazzarola sopra il fuoco con un buon pezzo di butirro due tartufi mondati e tagliati in fette, ovvero qualche prugnolo fresco, aggiungeteci petrosemolo e scalogna trita, una punta d'aglio. Tagliate in fettine fine dei fegatini di pollo ben puliti dal fiele, aggiustateli sopra un piatto di argento o di rame, con qualche fettina di prosciutto, e l'erbe fine suddette sotto e sopra. condite con sale, pepe schiacciato, noce moscata; poco prima di servire ponete il piatto sopra un fuoco allegro, rivoltate i fegatini, fateli cuocere in fretta, indi scolateli, poneteli in una picciola cazzarola; mettete un pochino di vino di Sciampagna, o altro vino bianco nel piatto dove hanno cotto, fatelo consumare di nuovo, bagnate con Culì quanto basti, digrassate, versate nella cazzarola dei fegatini, fate scaldare senza bollire, e servite ben digrassato con un buon sugo di limone, e crostini di pane fritti intorno.

Fegatini grassi all' Erbe fine.

Antremè = Passate sul fuoco in una cazzarola con olio, tartufi, prugnoli, petrosemolo, scalogne, cipolletta, una punta d'aglio, il tutto trito, un poco di basilico in polvere; dopo un momento fate raffreddare. Levate il fiele a dei fegatini grassi, spaccateli in mezzo, aggiustateli sopra un piatto di rame o di argento coll' erbe fine sotto e sopra, condite con sale, pepe schiacciato. Poco prima di servire ponete il piatto sopra un fuoco allegro; quando saranno di un colore biondo, sarà segno che so-

sono cotti, aggiustateli sopra il piatto che dovete servire, ponete un poco di vino bianco, o di Sciampagna consumato due terzi nel piatto dell' erbe fine, un poco di Culì: fate bollire un momento, digrassate, e servite sopra i fegatini con un buon sugo di limone, e crostini di pane fritti intorno.

Fegatini grassi in Cassettine di pane.

Antremè = Abbiate tanti belli fegatini grassi, per quante cassettine volete fare, levategli il fiele, fateli sgorgare nel latte, passateli poscia dolcemente in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro squagliato, petrosemolo, e scalogna trita, una fettina di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, poco sale, pepe schiacciato, noce moscata. Quando saranno cotti, abbiate delle cassettine di pane come quelle per i Granelli al Residente *Tom. II. pag.* 29. aggiustateci dentro i fegatini, e serviteli con sugo di limone, e una Salsa alla Spagnuola, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 65., o Culì.

Fegatini grassi in Cassettine di carta.

Antremè Ponete in una cazzarola un pezzo di butirro, e lardo rapato, con prugnoli, tartufi, scalogna, cipolletta, petrosemolo, una punta d' aglio, il tutto trito, un poco di basilico in polvere; passate sopra il fuoco, indi aggiungeteci dei fegatini ben puliti, e sgorgati nel latte, passate ancora sopra il fuoco, condite con sale, pepe schiacciato, noce moscata. Quando saranno cotti, abbiate altrettante cassettine di carta rotonde fritte di bel colore, guarnitele al di dentro di farsa di Gratino cruda, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*; ag-

aggiustateci i fegatini coll'erbe fine scolate bene dal grasso, copriteli con un poco di detta farsa, spolverrizzateli di mollica di pane grattata fina; fateli cuocere ad un forno temperato senza prendere molto colore; scolatene ancora il grasso, e serviteli con sopra una Salsa alla Poevrada. Vedetela nel *Tom. I. pag.* 70.

Fegatini grassi in Atelette.

Antremè = Tagliate in fettine sottili tre oncia di ventresca, fatela sudare in una cazzarola sopra un picciolo fuoco finchè sarà cotta; indi aggiungeteci dei fegatini tagliati in dadini non tanto piccioli, scalogna, cipolletta, petrosemolo, tartufi, prugnoli, una punta d' aglio, il tutto trito, poco sale, pepe schiacciato, seguitate a passare un momento sopra il fuoco; quanto i fegatini imbianchiranno, levateli allora, poneteli sopra un piatto, mettete un pizzico di farina nella cazzarola de' fegatini, bagnate con Culì, o brodo bianco buono, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà; fate bollire e consumare a poca Salsa, levate dal fuoco, uniteci i fegatini senza il sugo che averanno reso, due rossi d'uova crudi, mescolate bene, infilate i dadini tramezzati colle fettine di ventresca a spiedini di argento, o di legno, avvolgeteli bene colla Salsa, spolverizzateli di mollica di pane grattato fino, fateli friggere di bel colore, e serviteli senza Salsa. Se volete farli alla Gratella, dopo che avrete messi i dadini di fegatini nella Salsa, non ci ponete i rossi d' uova; ma infilateli, e finiteli come le

le Animelle di Capretto in Atelette. Vedetele nel *Tom. II. pag.* 40.

Fegatini grassi alla Militare.

Antremè = Levate bene il fiele a dei fegatini grassi, tagliateli in due parti, tagliate anche in fettine sottili trè oncie di ventresca cotta, passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, petrosemolo, e scalogna trita, o cipolletta novella; aggiungeteci poscia i fegatini, e la ventresca con delle foglie di salvia, condite con poco sale, pepe schiacciato. Quando i fegatini diverranno bianchi levateli uniti alla ventresca e salvia, ed infilateli a spiedini di legno o di argento, tramezzati colla salvia, e la ventresca suddetta; indi fate consumare il sugo che averanno reso, e fate dopo alquanto raffreddare il butirro coll' erbe fine, poneteci allora un uovo crudo sbattuto, mescolate insieme, ungeteci per tutto li spiedini, spolverizzateli di mollica di pane grattato, fateli friggere nello strutto ben caldo, e serviteli di bel colore con sotto un poco di Sugo chiaro con due scalogne trite, sale, pepe schiacciato, e sugo di limone, ovvero niente, con petrosemolo fritto intorno.

Fegatini grassi all' Italiana.

Antremè = Prendete sei fegatini di Tocchino, levategli bene il fiele, poneteli per due ore nel latte; indi asciugateli, conditeli con sale, pepe schiacciato, noce moscata, finocchio in polvere, e lardo rapato squagliato, avvolgeteli di pezzi di rete di majale doppia, infilateli ad uno spiedino, legate questo ad uno grande: fateli cuocere arrosto; quando saranno

no cotti, e di bel colore, spolverizzateli di mostacciolo di Napoli, osservate che non siano disseccati, e serviteli tramezzati di crostini di pane fritti. Se volete gli potete servire sotto una Salsa alla Poevrada, o al Porchetto, o all' Aspic. Vedetele nel *Tom. I. Cap. I.*

Fegatini grassi in Canapè.

Antremè = Abbiate una farsa di fegatini crudi detta al Gratino, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, stendetene un poco sopra a delli crostini di mollica di pane, o biscotto majorchino inzuppato del latte, poscia infarinateli, indorateli con uovo sbattuto, fateli friggere di bel colore, e serviteli senza Salsa.

Fegatini grassi alla Perigord.

Antremè = Allorchè avrete ben puliti i fegatini, lardateli per traverso di filetti di tartufi, e prosciutto; aggiustateli in una cazzarola unta di butirro, e conditeli con poco sale, pepe schiacciato, noce moscata, copriteli con fette di lardo, e un foglio di carta, fateli cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti scolateli dal grasso, e serviteli con crostini di pane fritti intorno, e una Salsa al Culì di Tartufi, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 10.

Fegatini grassi alla Bajonne.

Antremè = Squagliate in una cazzarola un pezzo di butirro, stendeteci sopra tante fettine di prosciutto, e sopra ad ogni fettina poneteci un fegatino col bello al di sotto, condite con pepe schiacciato, niente sale, una cipolletta con due garofani, coprite con fettine di lardo, e un foglio di carta, fate cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti,

levate i fegatini col prosciutto sopra, mettete un poco di Culì nella cazzarola, un pochino di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato; fate dare qualche bollo; digrassate, passate al setaccio; aggiustate i fegatini sopra il piatto che dovete servire con crostini di pane fritti sotto, e sopra il prosciutto, e versateci la Salsa, che sia poca, con un buon sugo di limone.

Fegatini grassi in Crepina.

Antremè = Fate una farsa di Gratino cruda, come trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, mescolateci qualche tartufo, o prugnolo trito secondo la stagione; ponete un poco di questa farsa intorno ai fegatini ben nettati dal fiele, avvolgeteli di pezzi di rete di majale, o capretto, o agnello, intingeteli nel butirro squagliato mescolato con un rosso d' uova crudo, spolverizzateli di mollica di pane grattato fino, fateli cuocere ad un forno temperato di un bel colore, e serviteli ben scolati dal grasso, con sotto una Salsa all' Aspic, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 74.

Fegatini grassi al Parmigiano.

Antremè = Abbiate una dozzina di cipollette cotte con brodo buono, e un pezzetto di prosciutto, e otto fegatini sgorgati prima nel latte, e cotti con fette di lardo sotto e sopra, due fettine di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, sale, pepe schiacciato, coperti con un foglio di carta, e fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti tirateli indietro; fate una Salsa con un poco di Culì, butirro squagliato, due rossi d' uova crudi, mettetene la metà sopra

il

il piatto, che dovete servire, con parmigiano grattato sopra; scolate le cipollette, e fegatini, aggiustate l' uno e l' altro sopra il piatto, tramezzate di crostini di pane fritti, coprite il tutto col resto della Salsa, spolverizzate di parmigiano grattato, mescolato con un poco di mollica di pane, aspergete con un poco di butirro squagliato; fate prendere un leggiero color d' oro ad un forno temperato, e servite scolate bene dal grasso, con sotto un poco di Sugo chiaro, e sugo di limone.

Fegatini grassi all' Inglese.

Antremè = Pulite bene i fegatini, conditeli con sale, pepe schiacciato, scalogna, petrosemolo, una punta d' aglio, il tutto trito, un poco di finocchio in polvere, avvolgeteli separatamente di pezzi di rete di majale doppia, infilateli ad uno spiedino, legate questo ad uno grande; fateli cuocere arrosto, osservando che non si dissecchino troppo. Poco prima della loro totale cottura, spolverizzateli di mollica di pane grattato fino; fategli prendere un bel color d' oro, e serviteli con sugo di limone, tramezzati con crostini di pane fritti, e tagliati a guisa di creste. Se volete li potete servire con sotto un poco di Salsa Piccante, o chiara, o legata.

CAPITOLO SECONDO.

Del Selvaggiume grosso, cioè Quadrupede.

Osservazioni sopra detto Selvaggiume.

Questo nome comprende il Cignale, la Cignalotta, il Cignaletto da latte, il Daino, il Cervo, la Cerva, il Cerviotto, il Caprio, il Capriolo, il picciolo Daino, la Lepre, il Coniglio, il Leprotto, il Conigliotto.

La Cignalotta viene alquanto più stimata, che il Cignale; imperciocchè la sua carne è più delicata, nulladimeno sì l'una, che l'altro sono buonissimi, specialmente allor quando dopo un gran moto e corso vengono uccisi alla caccia. Si pretende che siano anche migliori allorchè vanno in campagna, e che si nutriscono di fromento. Le carne del Cignale deve essere infrollita qualche giorno. Devesi scegliere di animale giovane, di un buon odore, mediocremente grassa, e di un bel colore cremisi. Le parti più stimate del Cignale sono in primo luogo la testa col collo, che da' Francesi chiamasi *Hure*. Questa si appresta per un grosso, ed eccellente Rifreddo, come si potrà vedere all' Articolo de' Rifreddi *Tom. VI. Cap. I.*, e si serve nel secondo servizio. Poscia vengono i Filetti, le Cotelette, il Cosciotto, il Quarto di dietro, quello d' avanti ec. Se ne può salare la carne a guisa di ventresca, ed è suscettibile di essere preparato in tutte quelle maniere come il Porco domestico, essendo esso lo stesso animale, ma selvatico. Il

Il Capriolo ha la carne assai più delicata del Caprio, ed è più stimato quello che vive sulle montagne, che quello che resta nelle pianure ove siavi laghi, fiumi, o acque morte. La sua carne deve avere le qualità di sopra descritte. Le parti migliori sono il Filetto, e Cosciotto.

Il Daino non ha la carne sì buona. Quella della femmina è delicata allorchè non ha che un' anno.

Il Cervo, e la Cerva debbono essere assai giovani per avere la carne tenera, e di buon sapore, ma non bisogna farne uso allorchè trovansi la Cerva in calore, e che il Cervo va in amore; imperocchè allora la loro carne ha un' odore forte e disgustevole, come accade a tutti gli altri animali, quando si trovano in tale stato.

Il Cignaletto da latte, detto da' Francesi *Marcassin* è delicatissimo, e mangiasi ordinariamente arrosto, come dirò a suo luogo nel *Tom. VI.*

La Lepre quando è giovane e grassa, è di un sapore esquisito, onde viene molto impiegata nella buona cucina, per distinguere se è giovane o vecchia, prendetegli le orecchie, separatele l' una dall' altra. Se la pelle cede sarà segno che l' animale è giovane, ma se resta ferma, sarà segno che è vecchio.

Il Coniglio in Italia non è punto apprezzato, benchè in Francia sia servito sulle migliori mense per la delicatezza della sua carne; è vero per altro, che i nostri Conigli non sono così buoni, come quelli che trovansi al di là delle Alpi.

Tut-

Tutto questo Selvaggiume alla riserva della Lepre, e del Coniglio, si prepara, e si appresta esattamente nella stessa guisa che il Cignale.

Filetto di Cignale alle Cipollette.

Antrè = Appropriate bene un filetto di Cignale, levandogli i nervi, piccatelo di minuto lardo, marinatelo come il Lombetto di majale Agro-dolce. Vedetelo nel *Tom. II. pag. 95.* Dopo due ore di marinada, fatelo cuocere arrosto infilato allo spiedo, bagnandolo spesso, che sia sugoso, e di un bel colore. Servitelo con sotto un Ragù di cipollette, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Filetto di Cignale alla Poevrada.

Antrè = Lardate per lungo un filetto di Cignale bene aggiustato, di lardelli di lardo conditi con sale, pepe fino, spezie fine, una punta d' aglio, erbe aromatiche in polvere, sugo di limone. Involtatelo di rete di majale; fatelo cuocere arrosto infilato allo spiedo, bagnandolo spesso. Quando sarà quasi cotto, e sugoso, ungetelo con butirro squagliato mescolato con un rosso d' uovo; spolverizzatelo di mollica di pane grattato fino; fategli prendere un bel colore, e servitelo con sotto una Salsa alla Poevrada, che trovarete nel *Tom. I. pag. 70.*

Filetto di Cignale in Agro-dolce.

Antrè = Questo si appresta nella stessa guisa, che il Lombetto di majale Agro-dolce, colla sola differenza, che bisogna lardare il filetto del Cignale di lardelli di lardo come il precedente, e non fargli prendere colore. Per il re-

sto

-to lo finirete come l'altro . Vedete il Lombetto di majale Agro-dolce nel *Tom. II. pag. 95.*

Filetto di Cignale in Fricandò .

Orduvre = Piccate il di sopra di un filetto di Cignale di minuto lardo , e il di dentro di lardelli di prosciutto grasso ; ma prima pulitelo bene dalle pelli e nervi ; indi mettetelo in una cazzarola ovata condito come una noce di mongana in Fricandò ; fatelo cuocere nello stesso modo . Vedetela nel *Tom. I. pag.203.*, aggiungendoci soltanto mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente , e servitelo ben glassato con sotto una Salsa di Spinaci , o di altr' Erba , ovvero una Salsa piccante . Vedete queste Salse nel *Tom. I. Cap. I.*

Il Carrè di Cignale si appresta esattamente nello stesso modo , che il Filetto .

Cotelette di Cignale Agro-dolce .

Antrè = Tagliate propriamente delle cotelette di Cignale , conditele sopra un piatto con sale , pepe schiacciato , e noce moscata ; infarinatele e spazzatele dalla farina . Squagliate un pezzo di butirro in una cazzarola giusta per la quantità delle cotelette, ponetele dentro con una cipolletta con due garofani , copritele con un foglio di carta ; fatele cuocere con fuoco sotto e sopra ; rivoltandole di tempo in tempo , fategli prendere un bel color d' oro , bagnatele con un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , fatelo consumare del tutto ; aggiungeteci un poco di brodo bianco ; fatele bollire dolcemente , che restino umide e glassate . Mettete del zucchero in un' altra cazzarola , fate la Salsa come quella del

del Lombetto di majale Agro-dolce, che trovarete nel *Tom. II. pag. 95.*, e finitele esattamente nello stesso modo.

Cotelette di Cignale alla Duchessa.

Antrè = Appropriate bene delle cotelette di Cignale, piccatele di minuto lardo, mettetele in una cazzarola con un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, una cipolletta con due garofani, copritele con fette di lardo, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, un poco di brodo bianco, copritele con un foglio di carta, fatele cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo colorito, fatelo consumare al punto di una glassa. Scolate le Cotelette, glassategli tutto il di sopra piccato, e servitele con sotto un Ragù di Fagioli bianchi al rosso, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Cotelette di Cignale all' Italiana.

Antrè = Lardate per traverso delle cotelette di Cignale bene appropriate di lardelli di lardo conditi con sale, pepe schiacciato, erbe fine, basilico in polvere, e sugo di limone, rifilateli al paro della carne. Fatele cuocere in Papigliotta come quelle di mongana. Vedetele nel *Tom. I. pag. 194.*, ma senza prugnoli, e tartufi triti. Quando saranno cotte scartatele, che siano sugose, e servitele guarnite di rape intagliate, fritte di bel colore, e cotte in un buon brodo, con sopra una Salsa all' Italiana rossa, che trovarete nel *Tom. I. pag. 65.*

Cotelette di Cignale in Aricò.

Antrè = Questo si fa esattamente come quello di Castrato, colla sola differenza, che lo bagnarete con due bicchieri di vino bianco bollente, brodo, e sugo di manzo, o vitella, e lo finirete, e servirete nella stessa guisa. Vedete Cotelette di Castrato in Aricò *Tom. I. pag.* 139. Potete fare l' Aricò col petto di Cignale.

Quarto di Cignale al Porchetto.

Antrè = Prendete un bel quarto di Cignale, appropriatelo bene, piccategli tutta la coscia, ed il filetto di minuto lardo, marinatelo per ott' ore con sale, pepe schiacciato, cipolla in fette, aglio, alloro, fusti di petrosemolo, scalogne, tutta sorta d' erbe aromatiche, ginepro, coriandoli, aceto, e vino rosso. Poscia infilatelo allo spiedo, fatelo cuocere arrosto, bagnatelo spesso, e servitelo di bel colore, che sia sugoso, con sotto una buona Salsa al Porchetto, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 70.

Quarto di Cignale alla Singarà.

Antrè = Aggiustate bene un quarto di Cignale, che sia frollo e tenero, lardatelo tutto di lardelli di lardo e prosciutto conditi con poco sale, pepe schiacciato, erbe fine, e d'odore, e sugo di limone, piccategli tutto il di sopra di minuto lardo; marinatelo come il precedente, fatelo cuocere arrosto nello stesso modo, e servitelo con sotto una Salsa al Culì di Prosciutto, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 7.

Cignale ad uso di Ventsesca.

Antrè = Tagliate dei pezzi di Cignale di quella grossezza che credete a proposito per formar-

marvi un' *Antrè*. Per ogni dieci libre di carne, mettete una libbra di sale comune. Strofinateci per tutto la carne e l' ossa, e a mano, a mano poneteli in un vaso di terra ben stretti con qualche foglia di alloro tramezzo. Turate bene il vaso, e mettetelo in un luogo asciutto, e fresco. Questa carne è buona a mangiarsi dopo cinque o sei giorni; se volete conservarla più lungamente aumentate un poco più di sale, mentre potete dissalarla nel caso che lo richiedesse con un poco d' acqua tiepida. La farete cuocere con acqua, mezza bottiglia di vino bianco bollente, un mazzetto d' erbe diverse, una cipolla con tre garofani; una carota, una testa di sellero, una panè, mezza foglia di alloro, niente sale. Allorchè sarà cotta, la potete servire con quella Purè, che sarà più di vostro genio.

Budini di Cignale.

Orduvre = Questi si apprestano esattamente come i budini neri delicati, colla differenza, che quando bagnate la cipolla, in luogo del fiore di latte metteteci un bicchiere di vino rosso di Spagna consumato per metà, e finiteli, e serviteli nella stessa maniera. Vedete Budini neri delicati nel *Tom. II. pag. 73.*

Salami di Cignale.

Orduvre = Questi Salami si apprestano nello stesso modo, che quelli di Majale; aggiungendoci soltanto il lardo fresco di Majale, e si finiscono, e si servono come gli altri. Vedeteli nel *Tom. II. pag.* 82.

Cignaletto da latte.

Arrosto = Di questo ne parlerò all' Articolo degli Arrosti *Tom. VI. Cap. I.* Vi

Vi sarebbe ancora molto da dire sopra il Cignale, che la ristrettezza di quest' opera non permette.

Filetti di Lepre alla Poevrada.

Antrè = Prendete quattro filetti di Lepre, levategli tutte le pelli, e nervi, piccateli di minuto lardo, marinateli con olio, sale, pepe schiacciato, mezza cipolla in fette, una foglia di alloro in pezzi, due spicchi d'aglio, fusti di petrosemolo, due scalogne in fette, un poco di basilico; dopo due ore di marinada, infilateli ad uno spiedino a guisa di serpetta; legate questo ad uno grande; fateli cuocere arrosto di bel colore. Quando saranno cotti, e sugosi, serviteli con sotto una Salsa alla Poevrada, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 70.

Filetti di Lepre alla Roberta.

Antrè = Dopo che averete ben puliti, piccati, e marinati quattro filetti di Lepre come i precedenti. Abbiate quattro cassettine di carta della lunghezza, e larghezza dei filetti, friggetele nello strutto; metteteci nel fondo qualche fettina di lardo, e prosciutto, aggiustateci sopra i filetti col lardo al di sopra, e parte della marinada al di sotto, copriteli nello stesso modo; fateli cuocere ad un forno temperato. Quando saranno cotti e ben sugosi, levateli dalle cassettine, e scolateli dal grasso, glassategli tutta la parte piccata con una bella glassa di vitella, e serviteli con sotto una Salsa Roberta, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 85.

Filetti di Lepre in Emensè.

Antrè = Abbiate quattro filetti di Lepre nettati come i precedenti, lardateli per lungo

di lardelli di lardo e prosciutto, conditi con poco sale, pepe schiacciato, noce moscata, petrosemolo, scalogna, una punta d' aglio, il tutto trito, basilico in polvere, e sugo di limone; marinateli come i precedenti; fateli cuocere arrosto, che siano sugosi, poscia tagliateli per traverso in fettine assai fine senza scomporre il filetto, e serviteli con una Salsa al Sivè fatta in questa maniera. Passate in una cazzarola sopra il fuoco qualche pezzo di Lepre, o le dissossature dei filetti tagliate in piccioli pezzi, con un poco di lardo rapato, una fetta di prosciutto, mezza cipolla in fette, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, un poco di basilico; quando sarà passato, metteteci un buon pizzico di farina, bagnate con mezza bottiglia di vino rosso consumato per metà, altrettanto brodo, due cucchiaj d' aceto, qualche zesta di arancio, condite con sale, pepe schiacciato, fate bollire finchè il Lepre sasà cotto, e la Salsa consumata al suo punto, digrassate, passate al setaccio, e servite sopra i filetti. Se avete il Rosso legateci la Salsa in luogo della farina. Vedete Sivè di Lepre all' Articolo delle Terrine.

Filetti di Lepre in Escaloppe alli Tartufi.

Antrè = Tagliate per traverso in fettine assai sottili quattro filetti di Lepre, dopo che li averete ben puliti dalle pelli e nervi, battetele ben fine. Passate un momento sopra il fuoco in una cazzarola con un pezzo di butirro, e lardo rapato, petrosemolo, scalogna, cipolletta, una punta d' aglio, il tutto trito, basilico in polvere, qualche fetta di tartufo; indi po-

ponete la metà di queste erbe fine sopra un piatto di rame, o di argento, aggiustateci sopra l' Escaloppe, conditele con sale, pepe schiacciato, noce moscata, e qualche fettina di prosciutto, versateci sopra il resto dell' erbe fine. Nel momento di servire ponete il piatto sopra un fuoco allegro; quando saranno cotte da una parte voltatele dall' altra, avendo attenzione che presto si cuociono; subito cotte scolatele, aggiustatele sopra il piatto, con sopra le fette di tartufo, e di prosciutto. Sbruffate un poco di vino di Sciampagna, o altro vino bianco nel piatto dove hanno cotto l' Escaloppe, fatelo consumare, bagnate con un poco di Culì; fate bollire un momento, digrassate, e servite con sugo di limone sopra l' Escaloppe guarnite intorno di crostini di mollica di pane fritti nel butirro, o nello strutto di bel colore.

Filetti di Lepre in Escaloppe all' Erbe fine.

Orduvre = Quando avrete accomodate l' Escaloppe sopra il piatto, come le precedenti, conditele con sale, pepe schiacciato, noce moscata, avendo la precozione di aggiungere all'erbe fine, prugnoli, tartufi, qualche foglia di dragoncello, e di basilico, il tutto trito, e in luogo bel butirro, e lardo rapato, metteteci un poco d' olio. Nel momento di servire ponete il piatto sopra un fuoco allegro, finitele, e servitele come sopra.

Filetti di Lepre in Escaloppe al Culì di Cipolle.

Orduvre = Battete ben sottile l'Escaloppe, aggiustatele sopra un piatto unto di butirro, conditele con sale, pepe schiacciato, e noce mosca-

scata. Poco prima di servire fatele cuocere come le precedenti, aggiustatele poscia sopra il piatto, che dovete servire; mettete in quello dove hanno cotto un poco di Culì di cipolla, quanto vi bisogna per la Salsa; fategli fare qualche bollo, digrassate, guarnite l' Escaloppe di crostini di mollica di pane fritti di bel colore, tagliati a guisa di creste, e serviteci sopra la Salsa, con un filetto d' aceto.

In questa maniera potete fare tutte sorta di Escaloppe, cioè alla Purè di Fagioli, di Carote, di Rape, di Lenticchie; a qualunque Culì di Beccaccia, di Prosciutto, di Tartufi, di Prugnoli, di Pomidoro, di Gamberi ec. o con Erbe fine o senza; aggiungendoci soltanto un poco di vino bianco, qualora la Salsa non sia d'erba, o legume, come potete osservare all' Escaloppe alli Tartufi, e all' Erbe fine.

Filetti di Lepre in Escaloppe alla Spagnuola.

Orduvre = Tagliate in fette sottili per traverso quattro filetti di Lepre ben puliti, batteteli bene, aggiustateli sopra un piatto di rame, o di argento, untato di butirro, condite con sale, pepe schiacciato, noce moscata, petrosemolo, scalogna, cipolletta, una punta d'aglio, il tutto trito, e passato sopra il fuoco in una cazzarola con un pezzo di butirro; aggiustate qualche fettina di prosciutto sopra l' Escaloppe. Nel momento di servire ponete il piatto sopra un fuoco allegro; quando saranno cotte da una parte voltatele dall' altra; indi scolatele, e aggiustatele sopra il piatto; mettete un poco di vino di Sciampagna nel piatto dove han-

hanno cotto l'Escaloppe, fatelo consumare, bagnate con Culì quanto basti per la Salsa, digrassate, guarnite l'Escaloppe tutto all'intorno di cipollette cotte con buon brodo, un pezzetto di prosciutto, e ben scolate, tramezzate di rotelline di mollica di pane fritte nel butirro di bel colore, e serviteci sopra la Salsa suddetta con sugo di limone.

In questa maniera potete guarnire tutte sorta di Escaloppe; cioè di cimette di Cavolo fiore, di Rape bene intagliate, di Carote ec., come anche seminare sopra l'Escaloppe, allorchè le averete aggiustate sul piatto che dovete servire, qualche crostino di mollica di pane fritto di bel colore, tagliato a cuoretto, o a rotellina, o in picciolo anello, o mandorla, o oliva ec. Queste Guarnizioni potete anche tramezzarle. Vedetele nel *Tom. IV. Cap. I.*

Filetti di Lepre in Escaloppe alli Prugnoli.

Orduvre = Allorchè l'Escaloppe saranno condite sopra il piatto come le precedenti. Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio, un pezzetto di prosciutto, uno spicchio d'aglio intiero, petrosemolo e scalogna trito, una cipolletta con due garofani, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, fatelo consumare del tutto, metteteci mezza libbra di prugnoli ben capati, e lavati; conditeli con sale, pepe schiacciato; fateli cuocere dolcemente finchè sarà consumata tutta l'acqua, e restino asciutti. Nel momento di servire, ponete il piatto dell'Escaloppe sopra un fuoco allegro; quando saranno cotte, aggiusta-

tele sopra il piatto, ponete in quello dove hanno cotto i prugnoli con un poco di Culì, fate fare qualche bollo, digrassate, e servite con un buon sugo di limone sopra l' Escaloppe guarnite tutte all' intorno di crostini di pane fritti di bel colore.

Filetti di Lepre alla Provenzale.

Antrè = Lardate per lungo quattro belli filetti di Lepre di lardelli di lardo, e filetti d' alici dissalate; passateli in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio, poco sale, pepe schiacciato, uno spicchio d' aglio con due garofani, sei scalogne trite, un pezzo di prosciutto; aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente; coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra, che consumi tutto il vino. Quando saranno cotti, levate i filetti, metteteli in un' altra cazzarola, copriteli colla loro carta, e teneteli caldi. Scolate l'olio dalla Salsa, levate il prosciutto, l' aglio, poneteci metà culì, e metà brodo colorito, un poco di aceto di Dragoncello, un pezzo di butirro maneggiato nella farina; fate stringere sopra il fuoco, e servite sopra i filetti. Osservate che la Salsa non sia troppo legata.

Filetti di Lepre al Fumè.

Antrè = Piccate di minuto lardo quattro filetti di Lepre bene appropriati, marinateli come quelli alla Poevrada; dopo tre ore infilateli a serpetta ad uno spiedino, legate questo ad uno grande, fateli cuocere arrosto, bagnandoli spesso. Quando saranno cotti, sugosi, e di bel colore, serviteli con sotto una Salsa al Fumè, che tro-

trovarete nel *Tom. I. pag. 69.* Li potete anche cuocere nelle cassettine di carta, come quelli alla Roberta, infilati a spiedini di argento, o di legno a guisa di serpetta, e servirli glassati nella stessa maniera.

Gattò di Lepre.

Rifreddo = Questo si troverà all'Articolo dei Rifreddi *Tom. VI. Cap. I.*

Cotelette di Lepre all'Erbe fine.

Antrè = Nettate bene quattro filetti di Lepre dalle pelli e nervi, tagliateli per traverso della grossezza di una coteletta di Castrato, batteteli un poco per dargliene la forma. Prendete altrettante ossa delle costoline, raschiatele, infilatele ad ogni pezzo di carne, tagliatele di una longhezza eguale, e dategli la forma precisamente di tante cotelette. Ponete in un piatto d'argento, o di rame, petrosemolo, scalogna, cipolletta, tartufi, prugnoli, una punta d'aglio, il tutto trito, basilico in polvere, un poco d'olio, una fetta di prosciutto; passate sopra un fuoco allegro; indi aggiustateci sopra le cotelette, conditele con sale, pepe schiacciato, noce moscata. Allorchè saranno imbianchite da una parte, voltatele dall'altra; bagnatele poscia con un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, copritele con un'altro piatto; fatele bollire finchè sarà consomata la Salsa, avvertendo, che in un quarto d'ora saranno cotte; scolate allora l'olio, mettete le cotelette sopra il piatto che dovete servire, ponete un poco di Sugo, o Biondo di mongana in quello

dell' erbe fine, digrassate ancora, e servite sopra le cotelette con sugo di limone.

Sivè di Lepre.

Antré = Di questo ne parlerò all'Articolo delle Terrine *Tom. VI. Cap. IV.*, come anche apprestato in Aricò, Agro-dolce, alla Polacca, al Sangue, in Adobbo ec.

Escaloppe di Lepre alla Savojarda.

Antrè = Tagliate in fettine assai fine per traverso due filetti di Lepre ben puliti, marinateli per tre o quattr' ore con olio, quattr' oncie di ventresca mezza cotta con acqua, e tagliata in fettine come il Lepre, prugnoli, petrosemolo, scalogna, cipolletta, una punta d' aglio, il tutto trito, basilico in polvere, sale, pepe schiacciato, noce moscata; infilate poscia queste fettine coll' erbe fine a uno spiedino tramezzate colla ventresca, involtatele di fette di lardo, e un foglio di carta; legate lo spiedino ad uno grande; fatele cuocere arrosto, e servitele come siegue. Ponete il resto della marinada in una cazzarola, passate un momento sopra il fuoco, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, fatelo consumare del tutto, bagnate con Culì, fate bollire, e consumare al punto di una Salsa, digrassatela, scartate l' Escaloppe, levate il lardo, mettetele nella Salsa, fatele scaldare senza bollire, e servitele con un buon sugo di limone, e crostini di pane fritti.

Emensé di Lepre alli Tartufi.

Antrè = Una quantità di Piatti si apprestono col Lepre cotto prima arrosto, e che ordinariamente è stato di già servito sulla mensa; ma

ma come ho promesso; questi Piatti verranno descritti alla fine della presente opera, restringendomi quì soltanto all' Emensè di Lepre alli Tartufi.

Prendete dunque quattro filetti di Lepre cotto arrosto, puliteli dalle pelli e nervi, tagliateli per traverso in fettine assai fine, ma senza scomporli, dovendo comparire come se fossero intieri; aggiustateli sopra il piatto che dovete servire, versateci sopra la metà di un picciolo Ragù di tartufi, copriteli con un foglio di carta bagnata nel buon brodo, e un' altro piatto, fateli scaldare senza bollire, e serviteli col restante del Ragù, e sugo di limone, tramezzati di crostini di mollica di pane tagliati a guisa di creste, e fritti di bel colore nel butirro, e nello strutto. Il Ragù lo trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Lepre allo Scevruglie.

Vedetelo all' Articolo degli Arrosti *Tom. IV. Cap. I.* come anche all' Articolo dei Rifreddi trovarete molti Piatti di Lepre; cioè all' Aspic, in Adobbo, in Gattò ec. I Leprotti si apprestono nella stessa guisa, che le Lepri. Le Cosciette di Lepre si preparono come i filetti alla Poevrada, Roberta ec. Vedeteli *pag.* 125.

Coniglio in Granadine.

Antrè = Benchè, come ho detto di sopra, in Italia il Coniglio non sia molto apprezzato, e in uso sulle buone mense; ciò nonostante ne descriverò alcuni Piatti, che potranno dare un' idea della maniera di preparare questo animale, creduto più delicato, e di un sapo-

re

re migliore della Lepre, allorchè e selvatico, giovane, e grasso. Per farlo in Granadine, prendete due Conigli, levategli la pelle, dissossateli del tutto, batteteli alquanto per appianarli, riempiteli di un Ragù crudo d' animelle, tartufi ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cuciteli, dategli una forma rotonda, piccategli tutto il di sopra di minuto lardo, metteteli in una cazzarola con un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse con un poco di basilico e dragoncello, sale, trè garofani, pepe sano, poco brodo, un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà; coprite con qualche fetta di lardo, e un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando le Granadine saranno cotte, scucitele, scolatele dal grasso, glassatele con una bella glassa di vitella, e servitele con sotto una Salsa alla Polacca, o al Fumè, fatta colle carcasse del Coniglio, bagnata col fondo della cottura delle Granadine ben digrassato, e passato al setaccio. Vedete queste Salse nel *Tom. I. pag. 69.*, e 94. avendo attenzione al sale.

Coniglio in Marinada.

Orduvre = Levate la pelle ad un Coniglio giovane, e tenero, tagliatelo in quarti. Fate una marinada con un pezzo di butirro maneggiato nella farina, un poco di brodo, mezzo bicchiere d' aceto, mezza cipolla in fette, fusti di petrosemolo, due spicchi d' aglio, qualche foglia di dragoncello, due fette di limone senza scorza, fette di carota, e di panè, sale, pepe schiacciato, trè garofani, due scalo-

logne in fette , mezza foglia di alloro ; fate intiepidire questa marinada sopra il fuoco , movendola sempre , poscia tiratela indietro , metteteci in infusione i pezzi di Coniglio per cinque , o sei ore ; dopo asciugateli , intingeteli nel bianco d' uovo sbattuto , infarinateli , spazzateli dalla farina , fateli friggere dolcemente nello strutto di bel colore , e serviteli guarniti di petrosemolo fritto interno .

Coniglio alla Delfina .

Antrè = Levate le due coscie , e i due filetti a un bel Coniglio grosso , e tenero , dissossate le coscie alla riserva dell' osso inferiore , che scarnirete un pochino nell' estremità , slargatele più che potete , riempitele di un Ragù crudo d' animelle , tartufi , prugnoli ec. , che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* , cucitele , piccategli tutto il di sopra di minuto lardo . Piccate anche i due filetti nettati dalle pelli e nervi , aggiustate le coscie , ed i filetti in una cazzarola con un pezzo di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , due scalogne , qualche fetta di lardo , un poco di brodo , mezzo bicchiere di vino bianco bollente , poco sale , trè garofani , pepe sano ; coprite con un foglio di carta , fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando saranno cotti , scolate dalla bresa le coscie ed i filetti , scucite le prime , glassate tutto ciò che è piccato con una bella glassa di vitella , e servite tramezzato di fette di pane fritte di bel colore , con sotto una Salsa al Fumè fatta colle dissossature del Coniglio , e bagnata col fondo della cottura ben digrassato , e passato al setaccio . Vedete Salsa al Fumè nel *Tom. I. pag. 69.* *Co-*

Coniglio in Surprise.

Antrè = Tagliate sei fette di magro di mongana, alquanto grandi, battetele ben sottili. Levate i filetti a due Conigli, puliteli dalle pelli e nervi, tagliateli per traverso in fettine assai fine, marinatele con lardo rapato, butirro squagliato, petrosemolo, cipolletta, scalogna, prugnoli, tartufi, una punta d' aglio, il tutto trito fino, sale, pepe schiacciato, noce moscata, un poco di basilico in polvere, sugo di limone; mescolate il tutto bene; riempiteci le fette di magro di mongana, dategli una forma rotonda a guisa di un Pomo, cucitele dalla parte di sotto, piccategli tutto il di sopra di minuto lardo; mettetele in una cazzarola col lardo al di sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, i retagli delle fette di mongana, i fianchetti dei Conigli, poco brodo, un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà; coprite con qualche fetta di lardo, ed un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Allorchè saranno cotte, scolatele, scucitele, e glassategli tutto il di sopra piccato con una bella glassa di vitella. Per la Salsa, passate in una cazzarola sopra il fuoco un pezzetto di butirro con un pizzico di farina, fate divenire color d' oro movendo sempre con una cucchiaja; indi bagnate col fondo della cottura passato al setaccio, e ben digrassato: fate bollire dolcemente, e consumare al punto di una Salsa, digrassando di tempo in tempo, passatela al setaccio, e servitela sotto le Surprise con sugo di limone, che sia giusta di sale.

Fi-

Filetti di Coniglio alla Sen-clù .

Ordovre = Abbiate quattro filetti di Coniglio, nettateli dalle pelli e nervi, fategli un taglio per lungo internamente, ma che non trapassi dalla parte opposta, riempiteli di un Salpiccone crudo d'animelle, tartufi ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitegli l'apertura, piccategli tutto il di sopra di minuto lardo, metteteli in una cazzarola con un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, mezzo bicchiere di vino bianco bollente, poco brodo, poco sale, pepe sano, trè garofani, coprite con qualche fetta di lardo, e un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti, scolateli, scuciteli, glassateli con un glassa di vitella, e serviteli guarniti di cipollette cotte con buon brodo, con sotto una Salsa al Coniglio fatta in questa maniera. Ponete i fianchetti dei Conigli tagliati in pezzi in una cazzarola con un pezzo di butirro, una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, qualche prugnolo se sarà la stagione, due scalogne; passate sopra il fuoco, allorchè principia ad asciugarsi, bagnate con Culì, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, condite con sale, pepe schiacciato; fate bollire mezz'ora dolcemente, e consumare al punto di una Salsa, digrassate, passate al setaccio, e servite sotto i filetti, e sopra le cipollette.

Filetti di Coniglio in Escaloppe .

Orduvre = Questi si apprestano esattamente, come i filetti di Lepre in Escaloppe. Vedete all'Articolo Lepre *pag.* 128.

Filetti di Coniglio al Salmì.

Antrè = Poco prima di servire, tagliate per traverso due, o quattro filetti di Coniglio cotto prima arrosto, e rifreddo; aggiustateli sopra il piatto che dovete servire, versateci sopra una Salsa al Salmì, che trovarete nel *Tom. I. pag. 67.* fate scaldare senza bollire, e servite con crostini di pane fritti intorno, ed anche sopra se volete.

Si fanno molti Piatti di Coniglio cotto prima arrosto, che tralascio per descriverli alla fine di quest' opera come ho promesso. All' Articolo delle Terrine parlerò ancora del Coniglio. I Conigliatti si apprestano nello stesso modo, che i Conigli.

CAPITOLO TERZO.

Del Selvaggiume picciolo cioè Volatile.

Cognizione di detto Selvaggiume.

Questo nome comprende i Pavoni, i Fagiani, le Pernici, le Starne, le Galline prataiole, quelle di Faraone, le Pavoncelle, le Beccaccie, le Oche, e Anitre selvatiche, i Piccioni selvaltici, i Pivieri, le Tortore, le Garganelle, le Pizzarde, le Quaglie, i Pizzardoni, i Starnotti, i Perniciotti, i Quagliardi, i Tordi, le Castriche, i Strigliozzi, i Rondoni da nido, le Allodole, gli Ortolani, i Beccafichi, gli Uccelletti minuti ec. Le Oche, e Anitre domestiche vengono comprese coll' Anitre selvatiche apprestandosi nello stesso modo.

Delle Oche, Anitre, e Garganelle.

Sonovi due specie d' Oche, e Anitre come ognun sà, cioè domestiche, e selvatiche; queste ultime sono assai migliori, e più stimate per il buon gusto, e sapore della loro carne, ed in oltre di un alimento più facile alla digestione. Devesi sciegliere sì le une, che le altre giovani, grasse, carnute, bianche, e di buon odore. Le migliori, e le più stimate fra le Anitre selvatiche, sono il Capoverde, ma la femmina è molto superiore al maschio; la Codalanza; le Terzane: sotto questo nome vengono comprese l' Anitre con testa rossa, e l'Anitra fischiatrice; le Quartane: sotto questo nome vengono comprese l'Anitra con bec-

co

co largo, detta in Roma Cucchiarona; e la picciola Anitra Capoverde. Le domestiche, che siano state nutrite di buoni alimenti, e cresciute in aria pura e serena. La stagione delle Anitre selvatiche principia verso la fine di Ottobre, o primi di Novembre, e dura a tutto Marzo. Quella delle Anitre domestiche è nell' Estate.

Ma il punto più importante per il buon gusto delle Oche, e Anitre selvatiche, come pur anche per le Garganelle, allorchè si fanno cuocere arrosto, per indi servirle con qualche Salsa, oppure senza, è quello di conoscere il loro punto di cottura, dovendo come ogni altro selvaggiume essere sugoso allorchè si serve sulla Mensa, essendo la loro carne asciutta di sua natura, non vi è bisogno di asciugarla maggiormente mediante l' azione d' un fuoco secco che le arrostisce. Non è così delle Oche, e Anitre domestiche, mentre queste esiggono di essere cotte al loro punto di perfezione, racchiudendo esse dei sughi lenti, e grossolani. La Gargenalla è un uccello acquatico della famiglia delle Anitre selvatiche, delle quali forma una specie particolare; trovasene di due sorta, cioè una grande, e una picciola. La picciola che è più in uso negli alimenti rassomiglia in tutto a un' Anitra ordinaria, eccettochè non è così grande, ma di un gusto più grato, e più facile a digerirsi.

Mo-

Modo d' Ingrassare Oche, Anitre, ed altro Selvaggiume volatile.

Per Ingrassare le Oche. e le Anitre.

Questa sorta di volatile non avendo gozzo, e non potendosi governare con la *Plomba*, bisogna farlo a meno. Fate pertanto una pasta alquanto soda, con acqua, e farina di grano d' India, o sia granturco, alla quale averete levato la semmola, cotta che sarà gettatela sopra una tavola, e quando è un poco raffreddata, fatene tanti gnocchetti, come piccioli dattili, poneteli sopra tavolette, e dopo sfornato il pane, metteteli nel forno a disseccare, che venghino duri, e se è possibile alquanto colorito. Fatene una quantità, che vi basti per quattro o cinque giorni. Imbonate le Oche, e le Anitre tre volte il giorno, dandogli quindici o venti bocconi della pasta suddetta, ed anche più, secondo la loro grossezza; ma sempre più alle Oche, che alle Anitre. Oltrediciò tenetegli nelle mangiatoje delle gabbie del granturco cotto, mescolato con riso e miglio alquanto lento, se bramassero mangiare fra la giornata, e mai fategli mancare l' acqua da bere.

Le Oche, e le Anitre, che si sogliono ingrassare si debbano tenere nelle gabbie fatte a posta, con ognuna la sua cassetta di grandezza diversa, capace a contenere l' animale in lunghezza, ma stretto affinchè non si possa voltare, o girare, come si è potuto osservare all' Ar-

Articolo del modo d' Ingrassare la Polleria nel *Tom. II. Cap. IV.*, dovendosi per il rimanente seguire tutte le medesime regole.

Il Selvaggiume a penne, o sia l' Uccellame, in Roma, ed altre Città d'Italia, non s'ingrassa, come si costumava un tempo nell' Antica Roma, ove *Gneo Anfidio Lucro* coll ingrassare i Pavoni guadagnava circa due mila scudi l' anno. Ma qualora si dovessero governare Pavoni, Fagiani, Galline Pratarole, Galline di Faraone, Pernici, Starne ec., si possono ingrassare questi Uccelli, dandogli da mangiare miglio, canepuccia, grano, orzo e miglio, e pasta di tritellino tiepida, e si tengono in stanze, o gabbie, ove siavi poca luce, e sempre con acqua da bere.

Oca all' Italiana.

Grosso Antrè = Prendete un'Oca grassa, polputa, e tenera, fiambatela, spilluccatela, e sventratela, lardategli il petto di filetti di prosciutto conditi con erbe fine aromatiche, pepe, noce moscata, e sugo di limone, levategli la forcinella e l' osso del petto, riempitela di un Ragù di maccaroni ben fatto, con tartufi, prugnoli ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitela, trussatela colle zampe spellate, e spuntate le dita, ripiegate sopra le coscie, infilatela ad uno spiedino. Se è selvatica copriteli il petto di fette di lardo, e avvolgetela di carta. Se è domestica senza niente, legate questo spiedino ad uno grande; fatela cuocere arrosto. Quando sarà quasi cotta, scartatela, fategli prendere un bel colore, e servitela scucita con sotto un poco di Culì. Se sarà senza carta fategli

pren-

prendere un bel colore. In un Pranzo di famiglia la potete servire senza Salsa. Nello stesso modo si possono riempire di Lasagne, Fittuccie, Tagliolini ec. Per sì fatti piatti alcuni vogliono che le domestiche siano migliori, che le selvatiche, ma ciò può essere nei paesi caldi, mentre nei paesi freddi le selvatiche sono sempre preferite alle domestiche.

Oca alli Marroni.

Grosso Antrè = Preparate un' Oca come la precedente, riempitela esattamente come il Gallinaccio alli marroni, che potete vedere nel *Tom. II. pag.* 122. e fatela cuocere allo spiedo come l'Oca suddetta, servitela nello stesso modo.

Oca alli Tartufi.

Grosso Antrè = Questa si appresta nella stessa guisa che il Gallinnaccio. Vedetelo nel *Tom. II. pag.* 122. e si cuoce, e si serve come l'Oca all' Italiana.

Oca all' Inglese.

Grosso Antrè = Abbiate un'Oca tenera, e polputa, fiambatela, spilluccatela, e sventratela, riempitela col suo fegato trito condito con scalogna, petrosemolo, cipolletta, tartufi, una punta d'aglio, il tutto trito, sale, pepe schiacciato, noce moscata, lardo rapato, un poco di butirro, due rossi d'uova crudi, cucitela, trussatela come le precedenti, fatela cuocere arrosto allo spiedo. Quando sarà quasi cotta spolverizzatela di mollica di pane grattata fina, fategli prendere colore, e servitela con sotto un Sugo di manzo con un poco di scalogna trita, sale, pepe schiacciato, ed un gran sugo di limone, o di arancio.

Oca

Oca alle Salciccie.

Grosso Antrè = Vedete Gallinaccio alle Salciccie *Tom. II. pag.* 122. L' Oca si appresta nello stesso modo, colla sola differenza, che si fa cuocere come l' Oca all' Italiana, e si serve nella stessa maniera.

Oca all' Armagnac.

Grosso Antrè = Appropriate bene un' Oca, riempitela col suo fegato trito, e condito come per quella all' Inglese *pag.* 143. aggiungendoci di più un poco di mostarda, e basilico in polvere; fatela cuocere allo spiedo senza lardo, e carta. Allorchè sarà cotta, squagliate un grosso pezzo di butirro, mescolatelo con due rossi d' uova crude, e un poco di mostarda, ungeteci per tutto l' Oca, spolverizzatela di mollica di pane grattata fina, replicate questa operazione più volte, finchè si formi una bella crosta color d' oro, e servitela con sotto una Salsa alla Poevrada, ovvero un poco di brodo colorito, sale, pepe schiacciato, un cucchiarino di mostarda; fatela scaldare senza bollire, e servitela con un buon sugo di arancio.

Oca al Sultano.

Grande Antrè = Questa si appresta nella stessa guisa, che il Gallinaccio al Sultano. Vedetelo nel *Tom. II. pap.* 126., e si cuoce, e si serve come l' Oca all' Italiana *pag.* 142.

Oca in Adobbo.

Rifreddo = La trovarete all'Articolo dei Rifreddi *Tom. VI. Cap. I.*

Oca in diverse maniere.

Grande Antrè = Quando averete fiambato, spilluccato, e sventrato un' Oca, trussatela colle zam-

zampe dentro il corpo, spellate, e spuntate le dita, imbianchitela all'acqua bollente, mettela in una cazzarola, o braciera con qualche fetta di lardo, una di prosciutto, due cipolle con quattro garofani, una carota, una panè, un mazzetto d' erbe diverse, quattro scalogne, sale, pepe sano, tre garofani, brodo, due bicchieri di vino bianco bollente, copritela con un foglio di carta; fatela cuocore con fuoco sotto e sopra. Quando sarà cotta la potete servire con una Salsa, o Ragù di vostro genio. Le Salse, che più convengono a questa vivanda debbono essere di un gusto rilevato, come per esempio alli Capperi, alli Cedriolotti, Ascè, all' Arancio, alla Poevrada, al Porchetto, alla Scalogna, all'Anitra, alla Roberta, alla Nivernoese, alla Ravigotte, all'Acido, alla Polacca, alli Tartufi, alli Prugnoli, ec. al Culì di Lenticchie, di Marroni, di Fagiuoli, di Carote, di Cipolle, di Pomi di terra ec. al Ragù di Cipollette, di Marroni, di Lenticchie, di Fagiuoli, di Tartufi, di Prugnoli, di Olive, di Rape, di Carote, di Pomi di terra, di Gobbi, alla Massedoene ec., alle Lasagne, alli Maccaroni, alli Tortellini, alli Cavoli, alle Cipolle glassate, alle Radiche diverse, alli Carciofi, alli Finocchi, in Hoscepot, alla Spagnuola ec.

Le Salse, e Culì le trovarete tutte nel *Tom. I. Cap. I.* I Ragù nel *Tom. IV. Cap. I.*

Allorchè le Oche saranno giovani e tenere le potete cuocere arrosto ripiene col loro fegato trito, e condito come ho detto di sopra, qualche marrone cotto arrosto, e qualche salciccia cotta in una cazzarola con un poco di

butirro o strutto o lardo rapato ; e servirle con una delle suddette Salse, o Ragù, o senza.

Coscie, e Petti d'Oca in diverse maniere.

Antrè = Allorchè l'Oca sarà cotta Arrosto, o alla Bresa, levategli le coscie, e i due mezzi petti, che potete servire con sopra quella Salsa, o Culì, o Ragù, o Guarnizione, che più sarà di vostro genio. Potete anche levare le coscie, ed i petti ad un Oca, e cuocerli in una bresa come Oca in diverse maniere, e servirle in Hoscepot, alla Massedoene, o con una delle Salse, o Ragù di sopra descritte. Se volete cuocerle alla Melfi, vedete Petti di Capretto alla Melfi. *Tom.II.p.*50.

Fegati d'Oca alla Tedesca.

Ordeuvre = Abbiate dei belli fegati d'Oca, levategli il fiele, metteteli per tre o quattr' ore in latte preparato alla Chinesec. Prendete una tortiera poneteci sotto del butirro, fette di cipolla, di carota, uno spicchio d'aglio, fusti di petrosemolo, mezza foglia di alloro, tre garofani, tre fette di limone senza scorza, aggiustateci sopra i fegati bene asciugati, copriteli con capo di latte passato al setaccio, e mollica di pane grattato; mezz'ora prima di servire, metteteli al forno. Subito che saranno cotti, colate il fondo della loro cottura, aggiungeteci un poco di culì, digrassate, passate al setaccio, e servite questa Salsa ben calda sotto i fegati d'Oca. Se in luogo della tortiera vi volete servire di una cassettina di carta non sarà che meglio.

I Fegati di Gallotta si possono apprestare, e servire nella stessa guisa. I fegati d'Oca ancor essi si possono egualmente servire come quel-

quelli di Gallotta. Quando i fegati d' Oca sono grandi si preparano soli, e quando sono piccioli se ne mettono due o tre. I fegati d' Oca sono d' un eccellente sapore, ma non da paragonarsi a quei di Gallotta, sia per la loro bianchezza lattecinosa, grandezza, bellezza, e delicatezza di gusto.

Restarebbe ancora molto da dire sopra le Oche, ma siccome si apprestano nella stessa guisa, che le Anitre, così non sarebbe che ripetere le medesime cose.

Anitra alli Cavoli.

Antré = Fiambate, spilluccate, e sventrate un' Anitra, pelategli le zampe, spuntategli le dita, trussatela colle coscie e zampe dentro il corpo, che non si veggano che i piedi, tagliateli la carnosità sopra il coderizzo, ripiegateglielo nel buco da basso, imbianchitela all'acqua bollente, passatela alla fresca, asciugatela, lardategli tutto il petto per traverso di lardelli di prosciutto conditi con erbe fine, pepe schiacciato, e sugo di limone, rifilati al paro della carne. Abbiate due cavoli Bolognesi, tagliateli in otto parti, imbianchiteli all' acqua bollente, spremeteli, tagliategli le grosse costele, e legateli in otto mazzetti tutti uguali. Prendete una cazzarola, metteteci nel fondo qualche fetta di cipolla, di carota, di panè, uno spicchio d' aglio, due garofani, una scalogna, tre fette di lardo, due di prosciutto, due o tre di vitella, o di manzo bén battute, sale, pepe schiacciato, spezie fine, aggiustateci sopra l'Anitra col petto al di sotto, e intorno i mazzetti di cavoli, il tutto ben ristretto: condite di sopra co-

come di sotto, coprite con un foglio di carta, fate alquanto sudare con fuoco sotto e sopra, poscia bagnate con poco brodo, ma buono. Fate cuocere dolcemente. Quando l' Anitra sarà cotta, scolatela. Sciogliete i cavoli, asciugateli bene dal grasso, rifilateli, guarniteci l'Anitra all'intorno, e servitela con sopra un buon Culì di prosciutto, o una Salsa alla Spagnuola. Trovarete queste Salse nel *Tom. I. pag.* 7. e 65. L' Oca si appresta nello stesso modo.

Anitra alli Piselli fini.

Antré = Abbiate una bella Anitra, fiambatela, spilluccatela, sventratela, e trussatela come la precedente, imbianchitela all'acqua bollente, ponetela in una cazzarola con due fette di limone senza scorza sul petto, fette di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, sale, pepe sano, due scalogne, tre garofani, poco brodo; coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Allorchè sarà cotta, scolatela, e servitela con sotto un buon Ragù di Piselli fini, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Anitre alle Lasagne.

Antrè = Fiambate una bella Anitra domestica, o selvatica, spilluccatela, levategli la carnosità come sopra, dissossatela del tutto, riempitela d'un Ragù cotto d'animelle, tartufi, prugnoli ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitela, dategli la sua primiera forma, fatela rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e sugo di limone; mettetela poscia in un' altra cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, un mazzetto d'er-

be

be diverse, qualche fetta di carota, e di cipolla, sale, pepe sano, due scalogne, tre garofani, poco brodo, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando sarà cotta, scolatela, e scucitela. Abbiate un piatto con un bordino di pane, o di pasta, metteteci un poco di besciamella nel fondo, un poco di culì di prosciutto, parmigiano grattato, un pezzetto di butirro fresco, fateci sopra un suolo di lasagne cotte come quelle alla Milanese: ma tagliate un poco più grandi; replicate quindi un' altro suolo, e condite nello stesso modo, aggiungendoci un poco di pepe schiacciato, noce moscata, e cannella fina. Quando averete condito la metà delle Lasagne, collocateci nel mezzo l'Anitra; seguitate a coprire e condire nella stessa maniera, sino al fine, terminando colla besciamella, parmigiano grattato, e pezzetti di butirro. Fate prendere un bel colore al forno, e servite subito. Le Oche si preparano nella stessa guisa, come anche con Maccaroni, Tortellini ec., che trovarete il modo di prepararli all'Articolo delle Terrine. I bordini vedeteli nel *Tom. IV. Cap. I.*

Anitra in Fricandò.

Antrè = Fiambate una bell' Anitra, spillucatela, sventratela, levategli l' osso del petto, e tagliategli la carnosità sopra il coderizzo, ripiegateglielo dentro il corpo, riempitela di un Ragù crudo d'animelle, fegatini, tartufi, prugnoli ec. che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, trussatela colle zampe ripiegate sopra le coscie, fatela rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e sugo di limone; indi piccategli tut-

to

to il petto di minuto lardo; mettetela in una cazzarola con qualche fetta di vitella, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, tre garofani, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, poco brodo, poco sale, pepe sano, coprite con qualche fetta di lardo, ed un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Allorchè sarà cotta, passate il fondo della cottura al setaccio, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo colorito, fatelo consumare al punto di una glassa. Scucite l' Anitra, scolatela, glassategli tutta la parte piccata, e servitela con sotto un Ragù di Rape, o di Carote, o di Piselli. Trovarete questi Ragù nel *Tom. IV. Cap. I.* Se volete potete dissossarla del tutto, ovvero niente.

Anitra alla Massedoene.

Antrè = Allorchè averete fiambato, spillucciato, e sventrato un'Anitra, trussatela colle coscie dentro il corpo, tagliate le zampe; aggiustategli il coderizzo come sopra, imbianchitela un momento all' acqua bollente, passatela alla fresca, asciugatela, piccategli i due mezzi petti di minuto lardo, fategli una rosetta per parte sopra le coscie piccandogliele di prosciutto. Fatela cuocere come la precedente. Quando sarà cotta, scolatela, tagliategli propriamente i due mezzi petti, e le due coscie, ponetele sopra un coperchio di cazzarola, o piatto, glassategli tutto ciò che è piccato con una glassa come sopra, e servitele con sotto un Ragù alla Massedoene, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Ani-

Anitra alla Sen-Clù .

Antrè = Dissossate del tutto un' Anitra per la parte di sopra , alla riserva delle zampe , dopo di averla fiambata , spilluccata , e aggiustato il coderizzo come sopra , riempitela di un Emensè fatto colla carne del petto della stessa Anitra , animelle di capretto , tartufi , prugnoli, erbe fine ec. , che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* cucitela , trussatela colle zampe spellate , tagliate le dita , e ripiegate nei lati delle coscie , dandogli la sua forma primiera , fatela rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro squagliato , e sugo di limone ; ponetela poscia in un'altra cazzarola con una fetta di limone senza scorza sopra il petto , fette di lardo sotto e sopra , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , tre garofani , due scalogne , sale , pepe sano , poco brodo , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente , coprite con un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando sarà cotta , scolatela , scucitela , e servitela con sotto un Ragù d' Olive dissossate e ripiene , che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Anitra alli Finocchi .

Antrè = Fiambate , spilluccate , e sventrate un' Anitra , trussatela colle zampe ripiegate sopra le coscie , tagliategli la carnosità sopra il coderizzo , e infilateglielo nel corpo , imbianchitela all' acqua bollente , asciugatela , lardatela per traverso di lardelli di prosciutto , conditi con erbe fine , pepe , noce moscata , sugo di limone , e rifilati al paro delle carne ; mettetela in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra ,

pra, un pezzo di prosciutto, fette di carota, di cipolla, e di pane, due scalogne, un mazzetto d' erbe diverse, poco sale, pepe sano, tre garofani, poco brodo, mezzo bicchiere di vino bianco, o di Sciampagna bollente, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Allorchè sarà cotta, scolatela dalla bresa, ponetela sopra il piatto, guarnitela di Finocchi, bene asciugati, e servitela con sopra una buona Salsa all' Italiana rossa, o un buon Culì di Prosciutto. Vedete queste Salse nel *Tom. I. pag.* 7. e 65. La Guarnizione dei Finocchi nel *Tom. IV. Cap. I.*

Anitra all' Arancio.

Antr. = Abbiate un' Anitra bianca, tenera, e grassa, fiambatela, spilluccatela, e sventratela, tagliategli la carnosità sopra il coderizzo, infilateglielo dentro il corpo, trussatela colle zampe sopra le coscie, ovvero sotto, infilatela allo spiedo, fatela cuocere arrosto involta soltanto di carta; avendo attenzione che non passi di cottura, ma che resti nel suo sugo cioè che non sia molto cotta. A più di mezza cottura scartatela, fategli prendere un leggiero color d' oro, e servitela con sopra una Salsa all' Arancio, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 88. Alcuni dopo colta gli fanno dei leggieri tagli per traverso sopra il petto acciò penetri la Salsa, ma ciò dipenderà dalla volontà.

Anitra alla Singarà.

Antrè = Aggiustate un' Anitra come la precedente, colla differenza che gli levarete l'osso del petto, la riempirete d'un Ragù cotto d'animelle, tartufi, prugnoli ec. legato con due

ros-

rossi d'uova e sugo di limone. Abbiate una cazzarola unta di butirro, stendeteci sopra due o tre fette di prosciutto, poneteci sopra l' Anitra col petto al di sotto, una cipolletta con due garofani, coprite con due fette di lardo, e un foglio di carta. Fate cuocere leggermente con fuoco sotto e sopra; quando vedete che principia a prendere un poco di colore, bagnate con un pochino di vino bianco, o di Sciampagna bollente, un pochino di brodo bianco, e così continuarete finchè sarà cotta, e color d'oro, allora scolatela, ponetela sopra il piatto col prosciutto sopra, guarnitela intorno con cipolle mezzane glassate, tramezzate con crostini di mollica di pane fritti tagliati a guisa di creste. Ponete un poco di Culì nella cazzarola dell'Anitra, un filetto d'aceto, fate bollire un momento, digrassate, passate al setaccio, e servite sopra l' Anitra, e crostini, senza toccare le cipolle. La Guarnizione di dette cipolle vedetela nel *Tom. IV. Cap. I.* come anche il Ragù.

Anitra alle Rape.

Antrè = Questa si appresta esattamente come quella alli Finocchi, e si serve nella stessa guisa con sopra un Ragù di rape, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* Tanto il fondo di questa bresa, come di quella alli Finocchi, lo potete passare al setaccio, digrassarlo, farlo consumare, e metterlo nella Salsa, o nel Ragù, avendo attenzione al sale.

Anitra alla Duchessa.

Antrè = Dissossate del tutto due Anitre mezzanotte, tagliategli il coderizzo, levategli un poco della carne del petto, e delle coscie, tagliatela

tela in dadini, formatene un Salpiccone crudo con qualche animella di capretto, tartufo ec., che trovarete la maniera di farlo nel *Tom. IV. Cap. I.* riempiteci le Anitre, cucitele, dategli la figura di un Pomo, fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro squagliato, e sugo di limone; indi asciugatele, piccategli tutto il di sopra di minuto lardo; mettetele in una cazzarola con qualche dadino di vitella, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, mezzo bicchiere di vino bianco bollente, altrettanto brodo, poco sale, pepe sano, tre garofani, copritele con qualche fetta di lardo, e un foglio di carta; fatele cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte, passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo colorito, fatelo consumare al punto di una glassa, scolate le Granadine, scucitele, glassategli tutta la parte piccata, e servitele con sotto una Salsa alla Purè di Piselli, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 24.

Anitra alla Nivernoese.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate una bell' Anitra, tagliategli la carnosità sopra il coderizzo, infilateglielo nel corpo, trussatela colle zampe ripiegate nei lati delle coscie, imbianchitela all' acqua bollente, passatela alla fresca, asciugatela, lardategli il petto per traverso di lardelli di prosciutto e lardo, conditi con erbe fine, pepe, noce moscata, e sugo di limone, rifilati al paro della carne; mettetela in una cazzarola con qualche fetta di lardo e pro-

prosciutto, un poco di brodo buono, un bicchiere di vino bianco, o di Sciampagna consumato per metà, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, un poco di basilico, sale, tre garofani, pepe sano, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando sarà cotta, scolatela, e servitela con sopra una Salsa alla Nivernoese, che trovarete nel *Tom. I. pag. 66.*

Anitra in Hoscepot.

Antrè = Abbiate un' Anitra grassa, tenera, e bianca, fiambatela, spilluccatela, e sventratela, trussatela colle coscie dentro il corpo, imbianchitela all' acqua bollente, passatela alla fresca, asciugatela, tagliategli le coscie, i due mezzi petti, ed il groppone propriamente, levandogli la carnosità sopra il coderizzo. Abbiate dodici cipollette bianche prima prolessate, e poi tolta la pellicola, carota, panè, rapa, torzuto, il tutto a proporzione, intagliato bene, e imbianchito all' acqua bollente. Prendete una cazzarola, metteteci nel fondo qualche fetta di vitella se l'avete, di lardo, e di prosciutto, aggiustateci sopra i pezzi dell' Anitra, l'erbe intagliate, colle cipollette, trè oncie di ventresca tagliata in fettine tenenti alla cotena, e imbianchita all' acqua bollente, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, poco sale, trè garofani, pepe sano, coprite con fette di lardo, di prosciutto, e un foglio di carta; fate sudare mezzo quarto d'ora con fuoco sotto e sopra; poscia bagnate con brodo buono, e finire di cuocere dolcemente. Quando il tutto sarà cotto passate al se-

setaccio il fondo della cottura, digrassatelo. Passate sopra il fuoco in una cazzarola, un pezzetto di butirro con due scalogna trite; allorchè saranno color d'oro, aggiungeteci un pochino di farina, bagnate col fondo suddetto, e un poco di Calì: fate bollire, e consumare dolcemente al punto di una Salsa, digrassatela bene, e servitela sopra l'Anitra e l'erbe, il tutto asciugato, e aggiustato propriamente sopra il piatto, e tramezzato colle fettine di ventresca. Abbiate attenzione al sale; le Oche si apprestono nella stessa guisa. Se la bresa sarà senza vitella, in questo caso il fondo non è troppo buono, onde bisogna servire in vece una Salsa alla Spagnuola, o Italiana rossa, che trovarete ambedue nel *Tom. I. pag. 65.* Se volete potete servire l'Anitra intiera guarnita coll'erbe suddette, e la medesima Salsa.

Anitra alla Spagnuola.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e dissossate del tutto un'Anitra dalla parte della schiena: riempitela con un Ragù crudo composto di carne del petto e coscie della stessa Anitra, animelle, fegatini, tartufi, prosciutto, prugnoli, il tutto tagliato in dadini, erbe fine ec., che trovarete la maniera di farlo nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitela, dategli una forma rotonda, avvolgetela di fette di lardo con due di limone senza scorza, legatela con un pezzo di stamina, o tela fina, mettetela in una marmitta giusta alla sua grandezza, con poco brodo, due bicchieri di vino bianco, o di Sciampagna bollente, fette di carote, di cipolle, di panè,

un

un mazzetto d' erbe diverse , due scalogne, poco sale , pepe sano , trè garofani , coprite con un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto e sopra , ovvero al forno . Quando sarà cotta , scolatela , levate la stamina , il lardo , asciugatela , e servitela guarnita tutto all' intorno di cipollette , ruladine di cavolo , prugnoli fatti di carota , olive fatte di rape , il tutto cotto e ben disposto , con sopra una buona Salsa alla Spagnola , o un Culì di prosciutto . Le Guarnizioni vedetele nel *Tom. IV. Cap. I.* Le Salse nel *Tom. I. Cap. I.* La potete anche servire senza Guarnizione con sopra un buon Culì di rape , o di carote . Vedeteli nel *Tom. I. pag.* 91. e 92.

Anitra all' Erbe fine .

Antrè = Dissossate un' Anitra come la precedente alla riserva delle zampe , riempitela d' un Ragù crudo d' animelle , tartufi ec., che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* , cucitela come se fosse intiera colle zampe ripiegate nei lati delle coscie ; fatela rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , e un poco d' olio , tartufi , prugnoli , scalogne , cipolletta , petrosemolo , una punta d' aglio , un poco di basilico , di dragoncello , il tutto trito ; Abbiate un' altra cazzarola , metteteci nel fondo qualche fetta di vitella , due fette di prosciutto , sale , pepe schiacciato , aggiustateci sopra l' Anitra col petto al di sopra , e tutte l' erbe trite ; coprite con due fette di lardo , e un foglio di carta ; fate sudare mezzo quarto d' ora con poco fuoco sotto e sopra ; poscia bagnate con un bicchiere di vino bianco , o di Sciampagna con-

consumato per metà, altrettanto Culì; fate finire di cuocere. Quando sarà cotta levate la vitella, il mazzetto, il prosciutto, il lardo; ponete l'Anitra sopra il piatto bene asciugata, e scucita, digrassate la Salsa, e servitela sopra l'Anitra con sugo di limone.

Anitra alla Purè di Lenticchie.

Antré = Fiambate, spilluccate, e sventrate un' Anitra, levategli la carnosità sopra il coderizzo, infilateglielo nel buco da basso, trussatela colle zampe dentro il corpo, che non si veggano che i piedi, imbianchitela all'acqua bollente, passatela alla fresca, asciugatela, lardatela per traverso di lardelli di lardo e prosciutto conditi con erbe fine, pepe, noce moscata, sugo di limone, e rifilati al paro della carne; mettetela in una marmitta con poco brodo, due bicchieri di vino bianco consumato per metà, due fette di limone senza scorza, mezza cipolla, una carota, una panè, un mazzetto d'erbe diverse, con un poco di basilico, due scalogne, trè garofani, poco sale, pepe sano, fatela cuocere, e servitela con sopra una Salsa alla Purè di lenticchie, che trovarete *Tom. I. pag.* 25.

Anitra in diverse maniere.

Antré = Quando averete fiambato, spilluccato, e sventrato una bell'Anitra, tagliategli la carnosità sopra il coderizzo, e infilateglielo nel buco da basso, trussatela colle zampe nel corpo, o sotto le coscie, imbianchitela all'acqua bollente, passatela alla fresca, asciugatela, lardatela se volete di lardelli di prosciutto e lardo

do conditi, mettetela in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, due fette di limone senza scorza sopra il petto, un pezzo di prosciutto, fette di cipolla, di carota, e di panè, un mazzetto d'erbe diverse, radiche di petrosemolo, basilico, due scalogne, poco brodo, un bicchiere di vino bianco bollente, sale, trè garofani, pepe sano; coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Allorchè sarà cotta, scolatela, asciugatela, e servitela con sopra una delle Salse, Culì, o Ragù che sono descritte all' Oca in diverse maniere *pag.* 144. Cotta allo spiedo involta di carta, o senza, ovvero con una fetta di lardo sopra il petto e carta, la potete servire colle medesime Salse.

Filetti d' Anitre in diverse maniere.

Orduvre = Con i filetti d' Anitra, ossiano i due mezzi petti si apprestano un gran numero di Piatti esquisiti, e assai delicati. Per quelli in Escaloppe potete vedere filetti di Gallinaccio, di Pollanca, di Lepre in Escaloppe ec. Per quelli in Emensè fate cuocere arrosto due Anitre un poco più della metà acciò restino nel loro sugo. Allorchè saranno un poco fredde levategli i quattro mezzi petti, e abbiate attenzione a non perdere il sugo che averanno reso dopo la loro cottura, tagliateli per traverso in fettine assai fine senza scomporli, aggiustateli nel piatto, e serviteli con sopra una Salsa all' Arancio, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 88. aggiungendoci il sugo che averanno reso le Anitre. Li potete servire anche con qualche altra Salsa, come all' Anitra, alla Polacca, Pic-

can-

cante, al Porchetto ec., ad una Purè di Cipolle, di Rape, di Lenticchie ec., ovvero un Ragù di Tartufi, di Prugnoli, di Cipolletta ec. Tutte queste Salse, Purè, e Ragù. Vedeteli nel *Tom. I.* e *V.*

Molte di queste vivande, dopo che sono tagliate le fettine di petto di Anitra si mettono nella Salsa per farle scaldare senza bollire; oppure allorchè vi è il comodo delle cazzarole di argento vi si aggiustano dentro le fettine ben disposte, e poco prima di servire ci si versa la Salsa ben calda, indi si fa scaldare la cazzarola senza bollire, e si serve con sopra qualche anelletto di mollica di pane fritto di bel colore. Il sugo di arancio conviene assai meglio all' Anitra, che quello di limone. Le Anitrelle si apprestano nello stesso modo, e si spennano all' acqua come i Pollastri, e Piccioni.

Garganelle Agro-dolce.

Antrè = Le Garganelle si servono ordinariamente per arrosto nel loro sugo; ovvero si preparono a diverse Salse, Ragù, e Guarnizioni, nella stessa guisa che le Anitre. Per farle poi Agro-dolce. Prendete tre Garganelle grasse e carnute, fiambatele, spilluccatele, e sventratele, trussatele colle coscie dentro il corpo, mettetele in una cazzarola con fettine di lardo e prosciutto sotto e sopra, fette di cipolla, di carota, di panè, di radica di petrosemolo, due scalogne, uno spicchio d' aglio, la quarta di una foglia di alloro, un' idea di basilico; poco sale, pepe sano, due garofani, uno stecco di cannella, mezzo bicchiere di vino bian-

co

co bollente, brodo quanto basti, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte abbiate una Salsa Agro-dolce come è descritta nel *Tom. I. pag.* 77. poneteci dentro le Garganelle ben scoiate, fatele bollire dolcemente, aggiungendoci il fondo della loro cottura passato al setaccio; e ben digrassato. Allorchè la Salsa sarà consumata al suo punto, e legata una cosa giusta, metteteci un buon pizzico di capperi fini intieri, e servitela sopra le Garganelle. Le Pernici, Starne, Beccaccie, Anitre, Pivieri, Piccioni da ghianda, ossiano selvatici, Tortore, Uccelli acquatici ec.; si apprestano esattamente nello stesso modo.

Garganelle alla Flamande.

Antrè = Fate cuocere tre Garganelle bene appropriate in una bresa ristretta come la precedente. Allorchè saranno cotte, aggiustatele sopra il piatto, guarnitele di cipollette, carote, teste di sellero, rape, il tutto intagliato propriamente, e cotto a parte con buon brodo, e un pezzetto di prosciutto. Passate al setaccio il fondo delle Garganelle, digrassatelo, aggiungeteci un poco di Culì, un pezzo di butirro maneggiato con un pizzico di farina, fate stringere sopra il fuoco, e servite con sugo di limone sopra le Garganelle, e la guarnizione.

Garganelle alli Cavoli.

Antrè = Vedete Anitra alli Cavoli *pag.* 147. mentre le Garganelle si apprestano nella stessa guisa

Garganelle alle Lasagne.

Antrè = Queste si preparono esattamente nello stesso modo, che l'Anitra alle Lasagne. Vedetela *pag.* 148.

Garganelle alla Purè di Lenticchie.

Antrè = Le trovarete all'Articolo delle Terrine *Cap. IV.* dove dice Garganelle alli Cavoli.

Garganelle in diverse maniere.

Antrè = Si troveranno nella Nota delle Vivande state di già servite alla Mensa. *Tom. VI. Cap. IV.*

Garganelle a diverse Salse, o Ragù.

Antrè = Dopo che averete fiambato, e spilluccato le Garganelle, sventratele; tritate il loro fegato, conditelo con lardo rapato, cipolletta trita, sale, pepe schiacciato, riempiteci le Garganelle; fatele cuocere allo spiedo senza involtarle di niente; abbiate però attenzione, come ho detto di sopra di non farle cuocere troppo, mentre questi uccelli debbono essere mangiati nel loro sugo. Le potete servire con qualunque Salsa, Ragù, o Guarnizione, che più sarà di vostro genio. Cotte alla bresa come quelle Agro-dolce le potete servire egualmente. Vedete tutte le Salse che convengono alle Garganelle all' Articolo Oca in diverse maniere *pag.* 144. Se poi le volete servire semplicemente nella loro Salsa, fatele cuocere arrosto più di due terzi; poscia mettetele in una cazzarola, intaccategli il petto col coltello, che ne sortirà un sugo che terrete caldo senza farlo bollire, ponete negli intacchi sale fino, pepe schiacciato, e servite con sopra il loro sugo con un gran sugo d' arancio. Se fosse poco aggiungeteci un poco di sugo di vitella, o di manzo.

Pet-

Petti di Garganelle a diverse Salse , e Ragù .

Orduvre = I petti di Garganelle si servono nella stessa guisa ; come anche dopo cotte le Garganelle arrosto si levano i petti , e si servono con diverse Salse , Ragù , e Guarnizioni tanto intieri, che tagliati in Emensè . Le migliori Salse sono all'Arancio , all' Anitra , Ascè , Nivernoese , Porchetto , Poevrada , Salmì , Polacca, Fumè , Capperi , Roberta , Mostarda , Piccante , Tartufi , Prugnoli , Cedrioletti , Pomidoro ec. , ad un Culì di Carote , di Rape , di Cipolle , di Lenticchie , di Fagiuoli , ec. , al Ragù di Cipollette , di Olive , di Cedrioli , di Chenef, di Fagiuoli , di Gobbi , di Carote , di Rape , di Selleri , di Tartufi , di Prugnoli , di Finocchi ec. Guarniti di tutte sorta di mazzetti d' Erba ; Cassettine di pane ripiene ; Pomidoro ripieni ec. Non solo i petti , ma le stesse Garganelle si possono servire con tutte queste Salse , Ragù , e Guarnizioni , che trovarete tutte : parte nel *Tom. I. Cap. I.* , e parte nel *Tom. IV. Cap. I.* I petti di Garganelle si possano anche servire , allorchè sono cotti arrosto , tagliati per traverso in fettine assai fine , aggiustarli sopra il piatto che dovete servire , condirli con un poco di sale , pepe schiacciato , e un poco di sugo di vitella , o manzo ; farli scaldare senza bollire , e servirli con sopra una Salsa come si è detto di sopra . I petti di Anitra , o le Anitre intiere possono servirsi come le Garganelle .

Le Folloghe , ed altri Uccelli acquatici , che tralascio di nominare , non essendo essi in uso frà noi ; benchè lo siano in Francia , ed altri paesi d' Italia ; nulladimeno si preparano , e si

 ser-

servono, allorchè sono giovani, e grassi, come l'Anitra, e Garganelle.

Del Pavone, Gallina Pratarola, e di Faraone.

Osservazioni sù questi Uccelli.

Il Pavone viene servito o per Arrosto, o per Rifreddo nei grandi, e magnifici pranzi, e benchè in Roma sia molto in uso, nulladimeno in moltissimi altri Paesi non viene punto mangiato; sembra che i Romani abbiano addottato questo Ramo di lusso dagli antichi loro Concittadini, i quali lo avevano in sommo pregio. Il Pavone allorchè è sufficientemente grande, giovane, e grasso, è un delicatissimo cibo, onde viene servito sulle mense le più delicate.

La Gallina Pratarola è più rara che quella di Faraone, e vengono anche esse impiegate ne' sontuosi conviti ad ornare le mense, e soddisfare il gusto; esse sono delicatissime, quando sono giovane, e grasse, ed anche queste vengano sesvite o per Arrosto, o per Rifreddo. All' Articolo, degli Arrosti, e de' Rifreddi *Tom. VI. Cap. I.* averò occasione di parlare di questi famosi uccelli; ciò nonostante si possono apprestare, e servire esattamente come il Fagiano, e la Pernice.

Del Fagiano, Pernice, Starna, Perniciotto, e Starnotto.

Del Fagiano.

Il Fagiano è uno de' migliori bocconi, tanto per la delicatezza della sua carne, quanto perchè è di un' ottimo, e sano alimento; destinguesi in maschio ed in femmina, il maschio è più grosso, più bello, e di un sapore più grato che la femmina; devesi scieglìere giovane, grasso, e di buon odore, nè tanto frollo. L' Autunno specialmente è la migliore stagione di mangiarlo, essendo allora più grasso, che in alcuna altro tempo. Molti vogliono, che non siavi uccello che abbia un gusto più esquisito del Fagiano, e perciò viene servito sulle migliori mense. Gli antichi Romani ne facevano anche essi gran stima, per il sapore eccellente della sua carne, e per la sua delicatezza.

Fagiano alla Spagnuola.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate un bel Fagiano, giovane, e grasso, lardategli il petto per traverso di lardelli di prosciutto conditi con erbe fine, pepe, noce moscata, e sugo di limone, e rifilati al paro della carne, trussatelo colle zampe ripiegate nei lati delle coscie. Prendete una cazzarola ovata, metteteci nel fondo qualche fetta di vitella se l' avete, di lardo, e di prosciutto, aggiustateci sopra il Fagiano col petto al di sotto. Imbianchite all' acqua bollente due cavoli Bolognesi, for-

formatene otto mazzetti ben spremuti e legati, poneteli insieme col Fagiano, aggiungeteci otto pezzetti di carota, otto di rapa, otto di torzuto, il tutto intagliato propriamente, o a guisa di olive, o di prugnoli, e imbianchito all'acqua bollente, un mazzetto d'erbe diverse, sale, pepe schiacciato, coprite di sopra come di sotto. Fare sudare un quarto d'ora con poco fuoco sotto e sopra, bagnate poscia con brodo buono; fate finire di cuocere dolcemente. Quando il tutto sarà cotto, scolate il Fagiano, asciugatelo, ponetelo sopra il piatto, guarnitelo con simetria colli cavoli sciolti, ben spremuti, e rifilati propriamente, le altre erbe all'intorno, otto cipollette cotte a parte con buon brodo, e servite con sopra una buona Salsa alla Spagnuola, che trovarete nel *Tom. I. pag. 65.*

Fagiano alli Tartufi.

Antrè = Dopo che averete fiambato, spilluccato, e sventrato un buon Fagiano, lardategli il petto per traverso di filetti di tartufi, riempitelo di un Ragù crudo di animelle, tartufi, il suo fegato ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* trussatelo colle zampe ripiegate sopra le coscie, mettetelo in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra. un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, poco brodo, sale, pepe sano, tre garofani, un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, copritelo con un foglio di carta, fatelo cuocere con fuoco sotto e sopra. Allorchè sarà cotto, scolatelo, e servitelo con sopra un Ragù di tartufi, che trovarete nel *Tom.IV. Cap.I.* Se lo volete far cuo-

cere

cere allo spiedo involtato di fette di lardo , e fogli di carta , per servirlo poscia con sopra un Ragù di tartufi . In questo caso , riempitelo col suo fegato trito , scalogna , tartufi , petrosemolo , cipolletta , una punta d'aglio , il tutto trito ; lardo rapato , butirro , un' idea di basilico in polvere , sale , pepe schiacciato , noce moscata , e un rosso d'uovo crudo ,

Fagiano in Certrosa .

Antrè = Fate cuocere un Fagiano come quello alla Spagnuola , ma senza lardargli il petto di prosciutto , con venti o più mazzetti di cavoli Bolognesi , aggiungendoci soltanto i condimenti a proporzione dei cavoli . Quando il tutto sarà cotto , prendete una cazzarola della grandezza che volete fare l'*Antrè* , copritegli tutto il di dentro di fette di lardo , che non soprapponghino l'una coll' altra . Levate li petti , e le coscie al Fagiano ; ponete i cavoli sopra un pannolino pulito , fate un bel lavoro nel fondo , ed intorno della cazzarola coi petti del Fagiano tagliati in filetti , o fettine , ovvero in fette grandi , e poi ritagliati , e distribuiti in guisa , con carote , rape , panè , torzuti , cipollette , teste di sellero , lattughe , il tutto intagliato , imbianchito , e cotto a parte con buon brodo , che formi un qualche disegno nella cazzarola . Quindi spremete i cavoli torcendoli dolcemente collo stesso pannolino; metteteli dentro la cazzarola ; quando siete alla metà , tagliate in fettine le coscie , e ponetele tramezzo i cavoli ; continuate così finchè la cazzarola sarà piena , indi premetela sopra con un pannolino a quattro doppi acciò n' esca l'umidità . Ponetela

ad

ad un forno temperato per lo spazio di mezz' ora; poscia rivoltatela sopra un coperchio, alzate leggermente la cazzarola, levate il lardo, scolate il grasso, ponetela con diligenza sopra il suo piatto, e servitela con sopra una buona Salsa alla Spagnuola, o Culì. La Salsa vedetela nel *Tom. I. pag. 65.*

Fagiano alla Contessa.

Antrè = Fiambate, spilluccate, sventrate, e levate l' osso del petto a un bel Fagiano, riempitelo con un Ragù crudo d'animelle, fegatini, tartufi, ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* cucitelo, trussatelo colle zampe ripiegate sopra le coscie; fatelo rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro squagliato e sugo di limone; indi asciugatelo, piccategli tutto il petto di minuto lardo; mettetelo in una cazzarola con un pezzo di prosciutto, qualche fetta di vitella, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, tre garofani; poco brodo, un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, coprite con qualche fetta di lardo, e un foglio di carta; fatelo cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando sarà cotto, passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo colorito, fatelo consumare al punto di una glassa; scolate il Fagiano dalla bresa, scucitelo, glassategli tutto il di sopra piccato, e servitelo, con sotto una Salsa al Culì di carote, ovvero un Ragù di rape. Vedete la Salsa nel *Tom. I. pag. 92.* Il Ragù nel *Tom. IV. Cap. I.*

Fagiano al Salmì.

Antrè = Fate cuocere un Fagiano arrosto allo spiedo. Quando sarà cotto, tagliategli i due mezzi petti, le due coscie, e del groppone e schiena fatene altri due pezzi, che in tutto saranno sei, fate dei rimasugli della carcassa una Salsa al Salmì, come trovarete descritta nel *Tom. I. pag. 67.*; metteteci dentro i pezzi di Fagiano, scaldate senza bollire, e servite sopra, ed all' intorno, crostini di pane tagliati a cuoretti, o tondi, e fritti nel butirro di bel colore.

Fagiano in diverse maniere.

Antrè = Allorchè averete fiambato, spilluccato, e sventrato un bel Fagiano grasso e carnuto, riempitelo col suo fegato trito condito con tartufi, prugnoli, scalogne, petrosemolo, cipolletta, una punta d'aglio, il tutto trito, lardo rapato, un poco di basilico, un rosso d'uovo crudo, sale, pepe schiacciato, noce moscata, cucitelo, trussatelo colle zampe, nei lati delle coscie spellate e spuntate le dita; fatelo rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro squagliato, indi asciugatelo, piccategli tutto il petto di minuto lardo; fatelo cuocere arrosto allo spiedo involto di carta unta di butirro o strutto, spolverizzata con un poco di sale. Quando sarà quasi cotto, scartatelo, fategli prendere un bel color dorato, e servitelo scucito con sotto una Salsa, o un Ragù alquanto rilevato, come sarebbe alli Capperi, alle Olive, alli Cedrioletti, alli Tartufi, alle Cipollette, alle Rape, alle Carote, Ascè, alli Selleri, alli Finocchi, all' Italia-

liana rossa, alla Spagnuola, alli Cedrioli, alla Poevrada, al Porchetto ec., a qualunque Guarnizione, Mazzetti ec. Cotto alla Bresa come quello alla Contessa, ma senza essere piccato, ma bensì lardato di filetti di prosciutto come quello alli Cavoli, lo potete servire con tutte quelle Salse, Ragù, Guarnizioni di sopra accennate, che trovarete parte nel *Tom. I. Cap. I.*, parte nel *Tom. IV. Cap. I.*

Filetti di Fagiano alla Poevrada.

Antrè = Vedete questi filetti all'Articolo della Pernice, ove dice Filetti di Pernice alla Polacca, *pag.* 178. mentre si apprestano nella stessa guisa.

Filetti di Fagiano in Escaloppe, ed Emensè.

Antrè = Questi si preparano in tutte quelle maniere che i filetti di Lepre, di Gallinaccio, di Pollanca, di Pernice ec. Vedete questi Articoli nel *Tom. II.*, e in questo.

Della Pernice, e Starna.

Osservazioni sù questi Uccelli.

Devesi sciegliere la Pernice, e la Starna giovani grasse e tenere, e di un grato odore; quando sono vecchie la loro carne è dura, tigliosa, asciutta, e di poco buon sapore. Non devesi mangiare nè l'una nè l'altra subito uccise, ma è necessario d'esporle per qualche giorno all'aria, acciò mediante una picciola fermentazione, che si eccita nella loro carne, divenga più tenera, e delicata.

Noi

Noi abbiamo anche i Perniciotti, e Starnotti, e sì gli uni, che gli altri sono riguardati nella cucina come vivande assai delicate. La Pernice si appresta esattamente come la Starna, e li Perniciotti come li Starnotti, onde parlerò soltanto di una di esse, che potrà comprendere ancora l'altra.

I Francesi appellano Pernice rossa, e Pernice bigia, ciò che noi chiamiamo ordinariamente Pernice, e Starna. La prima è un poco più grossa della seconda, e credesi di un miglior sapore. Le primizie di questi Uccelli principiano ad essere buone per servirle sulle Mense nel mese di Luglio, e di Agosto, allorchè hanno acquistato una certa grossezza. Per distinguere i Perniciotti, e Starnotti, allorchè sono divenuti grossi, dalle Starne, e Pernici quando sono divenute vecchie, osservate che lo Starnotto deve avere l'ultima penna dell'ala puntuta, le zampe bigie, ed il becco nero. Il Perniciotto si conosce alla medesima penna puntuta, nell'estremità della quale evvi un poco di bianco. La Pernice l'ha rotonda, e priva di detto bianco.

Pernici in Certrosa.

Antrè = Prendete due Pernici giovani, e grasse, fiambatele, spilluccatele, e sventratele, trussatele colle coscie dentro il corpo; mettetele a cuocere con dei mazzetti di cavoli Bolognesi come il Fagiano in Certrosa *pag.* 167. Fate cuocere a parte con buon brodo, e un pezzetto di prosciutto, carote, rape, torzuti, cipollette, lattughe, e selleri. Abbiate una cazzarola della grandezza del piatto, che volete

fare

fare, copritela di fette di lardo come l'altra; levate i quattro mezzi petti, e le quattro coscie alle Pernici. Fate una stella nel mezzo della cazzarola di rapa, e carota, aggiustateci sopra i quattro mezzi petti di Pernice in croce, negli angoli metteteci delle cipollette, guarnite tutto all'intorno di striscie di carota, di sellero, e di lattuga, il tutto bene asciugato, riempitela di cavoli ben spremuti, colle coscie delle Pernici tramezzo; quando sarà piena premetela sopra con un pannolino pulito come l'altra; mettetela al forno, e servitela nello stesso modo. Allorchè i Perniciotti sono piccioli se ne fanno cuocere quattro o cinque ben trussati coi cavoli, si mettono nel fondo della cazzarola col petto al di sotto, e si finisce la Certosa come l'altra.

Pernici alla Servante.

Antrè = Fiambate, e sventrate trè Pernici assai giovani, trussatele colle zampe nel corpo, riempitele col loro fegato trito, e condito con tartufi, prugnoli, petrosemolo, scalogna, cipolletta, una punta d'aglio, il tutto trito, lardo rapato, un poco di butirro, due rossi d'uova crude, sale, pepe schiacciato, noce moscata, e sugo di limone. Marinatele con olio, altrettante erbe trite come sopra, sale, pepe schiacciato, basilico in polvere, poscia involtatele in fogli di carta con tutta la loro marinada, formatene una Papigliotta riquadrata, legatela, fatela cuocere dolcemente sopra la gratella per un'ora e mezzá. Quando le Pernici saranno cotte, scartatele, scolatele, ponetele sopra il piatto che dovete servire,

guar-

guarnitele di cipollette cotte con buon brodo, mettete tutte l' erbe fine della Papigliotta in un poco di Culì, o Spagnuola, digrassate, fate dare un bollo, e servite con sugo di limone sopra le Pernici.

Pernici alla Pericord.

Antrè = Quando averete fiambato, spilluccato, e sventrato trè Pernici, trussatele colle zampe ripiegate sopra le coscie nettate e spuntate le dita, appianatele un poco senza rompergli le ossa, lardategli il petto per traverso di filetti di prosciutto conditi, e riempitele col loro fegato trito, e condito con sale, pepe, tartufi, cipolletta, petrosemolo il tutto trito, lardo rapato, un poco di butirro, fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, otto tartufi intieri d'una media grossezza, e ben mondati, un mazzetto di erbe diverse, due scalogne, poco sale, pepe schiacciato. Prendete un' altra cazzarola con qualche fetta di vitella nel fondo, aggiustateci sopra le Pernici coi tartufi, e loro condimento; coprite con fette di lardo, e un foglio di carta, fate sudare un quarto d' ora con poco fuoco sotto e sopra; bagnate poscia con un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, poco brodo ma buono; fate finire di cuocere; allorchè il tutto sarà cotto, passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo. Passate sopra il fuoco in una cazzarola con un pezzetto di butirro un pochino di farina, quando sarà color d'oro, poneteci una scalogna trita, bagnate col fondo suddetto, e un poco di Culì, fate bollire dol-

dolcemente per digrassare, e consumare al punto di una Salsa. Aggiustate le Pernici sopra il piatto colli tartufi, e serviteci sopra la Salsa suddetta con sugo di limone.

Pernici al Fumè.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate due, o trè Pernici, mettetene a parte i fegatini; farsitele di butirro maneggiato con petrosemolo, scalogna, cipolletta, prugnoli, il tutto trito, sale, pepe schiacciato, noce moscata, un rosso d' uovo crudo, sugo di limone; trussatele colle zampe sopra le coscie, fatele cuocere arrosto involte di fette di lardo, e fogli di carta. Quando saranno cotte, scartatele. Abbiate una Salsa legata al Fumè, che trovarete nel *Tom. I. pag. 68.*, aggiungeteci i fegatini passati al setaccio, fatela scaldare senza bollire, e servitela sopra le Pernici.

Pernici alli Cedrioli.

Antrè = Quando averete fiambato, spilluccato, e sventrato due, o trè Pernici, trussatele colle zampe ripiegate nei lati delle coscie; fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro squagliato; indi asciugatele, piccatele di minuto lardo, mettetele in una cazzarola con un pezzo di prosciutto, qualche fetta di vitella, un mazzetto d' erbe diverse con un poco di basilico, poco brodo, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente; coprite con due o trè fettine di lardo, e un foglio di carta; fatele cuocere con fuoco sotto e sopra. Allorchè saranno cotte, passate al setaccio il fondo della Salsa, digrassatelo, aggiungeteci un poco di

di brodo colorito, fate consumare al punto di una glassa; scolate le Pernici, glassategli tutto il di sopra piccato, e servitele con sotto un Ragù di cedrioli, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* Mettete nel Ragù il fondo della glassa restato nella cazzarola.

Pernici alla Duchessa.

Antrè = Dissossate del tutto due o trè Pernici alla riserva delle zampe, dopo di averle fiambate, e spilluccate; riempitele con un Ragù crudo d'animelle, tartufi, prugnoli ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitele, dategli la loro primiera forma colle zampe ripiegate sopra le coscie; fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro squagliato; indi asciugatele, piccatele di minuto lardo. Fatele cuocere come le precedenti, indi scolatele, scucitele, glassatele nella stessa maniera, e servitele guarnite di gobbi, con sopra una Salsa alla Spagnuola senza toccare ciò che è piccato, che trovarete nel *Tom. I. pag. 65.* La Guarnizione nel *Tom. VI. Cap. I.*

Pernici all' Inglese.

Antrè = Lardate il petto per traverso a due o trè Pernici di filetti di prosciutto conditi con erbe fine, pepe, noce moscata, e sugo di limone, riempitele col loro fegato trito, e condito con cipolletta, petrosemolo, scalogna, una punta d'aglio, il tutto trito, lardo rapato, sale, pepe schiacciato, trussatele colle zampe sopra le coscie. Fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro squagliato, e cuocere arrosto allo spiedo involte di fette di lardo, e un foglio di carta gran-

grande. Quando saranno cotte fate una Salsa come siegue. Ponete in una cazzarola mezzo limone senza scorza in fette sottili senza semi, un poco di Culì, un poco di brodo colorito, un pezzo di butirro maneggiato con un pizzico di farina, sale, pepe schiacciato, noce moscata; fate stringere sopra il fuoco, e servite sopra le Pernici.

Pernici ad ogni Purè.

Antrè = Aggiustate due o trè Pernici, esattamente come sopra; ponetele in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, un mazzetto d' erbe diverse, poco sale, pepe sano, due scalogne, trè garofani, bagnatele con un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, copritele con un foglio di carta; fatele cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte scolatele, e servitele con sopra una Purè di Lenticchie, o di Piselli, o di Rape ec. Se volete potete servirvi del fondo della cottura per mettere nella Purè, ciò gli darà sempre un miglior sapore; ma che sia ben digrassato, e passato al setaccio. Badate al sale.

Salmì di Pernici.

Antrè = Vedete Salmì di Beccaccie quì appresso; mentre le Pernici si apprestano esattamente nella stessa guisa.

Perniciotti alla Savojarda.

Antrè = Abbiate sei Perniciotti, fiambateli, spiluccateli, sventrateli, e trussateli colle zampe dentro il corpo, lardateli per traverso, di filetti di lardo, e prosciutto, conditi con erbe fine, pepe, noce moscata, e sugo di limone,

ne, e rifilati al paro della carne. Poneteli in una cazzarola con un poco d'olio, ramette di petrosemolo, filetti di cipolletta novella, due scalogne, uno spicchio d'aglio, sale, pepe sano, trè garofani, un pezzo di prosciutto, mezzo limone senza scorza in fette, coprite con un foglio di carta, fate cuocere lentamente con cenere calda sotto e sopra. Allorchè saranno cotti, asciugateli, poneteli sopra il piatto che dovete servire, e teneteli caldi. Ponete nella cazzarola della loro cottura mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, altrettanto Culì, digrassate bene, fate bollire e consumare al punto di una Salsa, passatela al setaccio, e servitela sopra i Perniciotti con sugo di limone.

Perniciotti alla Giardiniera.

Antrè = Fate un Ragù alla Giardiniera di tutte sorta d'erbe tagliate in filetti, come trovarete descritto nel *Tom. IV. Cap. I.* Prendete sei Perniciotti grassi, aggiustateli come li precedenti, metteteli in una cazzarola con qualche fetta di lardo e vitella sotto e sopra, un mazzetto d'erbe diverse, un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, sale, pepe sano, trè garofani, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti ponete una porzione del fondo della cottura, ben digrassato, e passato al setaccio nel Ragù, e servitelo sopra i Perniciotti, scolati e asciugati dal grasso.

Pernici in Giblotte.

Antrè = Queste le trovarete all' Articolo delle Terrine *Cap. IV.*, come anche a tutte sorta di Purè.

Ascì di Pernici.

Antrè = Fannosi diverse Ascì di petti di Pernici, ma di queste ne parlerò alla fine dell'Opera, come ho promesso, facendosi di Vivande state di già servite sulla Mensa.

Filetti di Pernici alla Polacca.

Antrè = Fiambate, sventrate, e levate sei mezzi petti a trè Pernici, tagliate ogni mezzo petto senza la pelle in quattro fette piatte per traverso, stendete sopra ad ogni fetta un poco di farsa di Chenef delicata, e fate tornare ogni mezzo petto nella sua primiera forma, mettendo le quattro fette una sopra all'altra. Quando saranno tutte finite, prendete un piatto d'argento o di rame, spandeteci qualche fettina di cipolla, di carota, di panè, una scalogna, e uno spicchio d'aglio tagliati in filetti, fusti di petrosemolo, la quarta parte di una foglia di alloro, un poco di basilico, metteteci sopra delle fette di lardo, e fettine di prosciutto, aggiustateci i sei mezzi petti ben ristretti, conditi con sale, pepe schiacciato, due garofani, coprite di sopra come di sotto, e di più un foglio di carta imbutirrata. Poco prima di servire fate cuocere ad un forno temperato, mentre in meno di un quarto d'ora sono cotti, quindi scolate i mezzi petti dal grasso, aggiustateli sopra il piatto che dovete servire. Abbiate pronta una composizione maneggievole composta di scalogna, cipolletta, petro-

trosemolo, il tutto trito assai fino, e lavato, e spremuto bene, mollica di pane grattata assai fina, butirro, sale, pepe schiacciato; fate con detta composizione dei fiori, rabbeschi, ornati, o altro sopra i filetti di Pernici, e serviteli subito con sotto una Salsa alla Polacca, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 97. Ogni sorta di Petti di selvaggiume si possono servire nella stessa guisa. I petti di Pollanche, di Tocchini, di Pollastri ec., si apprestano nello stesso modo, colla differenza che sopra ci si fa un disegno con tartufi, code di gamberi, carota, fusti di petrosemolo ec., e si servono con sotto un Culì colorito, o una Salsa chiara.

Filetti di Pernici in Emensè alla Svizzera.

Orduvre = Prendete quattro petti di Pernici crudi, levategli la pelle, tagliateli per traverso in fettine assai fine. Abbiate un piatto d' argento, o di rame, imbutirratelo, aggiustateci sopra l' Emensè di Pernici, conditele con sale, pepe schiacciato, e noce moscata. Poco prima di servire ponete il piatto sopra un fuoco alegro; quando saranno cotte da una parte voltatele dall'altra, mentre presto si cuociono; indi aggiustatele sopra il piatto che dovete servire. Guarnitele di cipollette glassate, tramezzate di rotelline di crostini di pane fritti nel butirro. Mettete mezzo bicchiere di vino rosso nel piatto dove hanno cotto l' Emensè, fatelo consumare più della metà, aggiungeteci un poco di Culì, digrassate, e servite sopra l'Emensè, cipollette, e crostini. Le cipollette glassate vedetele all' Articolo delle Guarnizioni *Tom. IV. Cap. I.*

Escaloppe di Pernici al Culì di Beccaccia.

Orduvre = Tagliate quattro petti di Pernici in fettine come sopra, battetele assai sottili, stendetele sopra un piatto unto di butirro, conditele con sale, pepe schiacciato, noce moscata; fatele cuocere come le precedenti, aggiustatele sopra il piatto, che dovete servire, guarnitele di anelletti di mollica di pane fritti nel butirro di bel colore. Ponete un poco di Culì di Beccaccia nel piatto, ove hanno cotto le fettine di Pernici fate scaldare senza bollire, digrassate, e servite sopra l' Escaloppe.

Filetti di Pernici Emensé alli Tartufi.

Orduvre = Come ho detto di sopra le Starne si apprestono esattamente come le Pernici, e li Starnotti come i Perniciotti. Trovandosi però descritto nelle *Minute* d' Inverno *Tom. II. pag.* lx. il piatto quì citato, ho creduto di non doverlo ommettere. Tagliate dunque in fettine quattro petti crudi di Starna come sono indicati quì sopra, battetele fine, ponetele sopra un piatto unto di butirro, conditele con sale, pepe schiacciato, noce moscata. Passate un momento sopra il fuoco in una cazzarola con un poco di butirro, o olio, quattro tartufi in fette, petrosemolo, cipolletta, scalogna, una punta d' aglio, il tutto trito; indi versate quest' erbe fine coi tartufi, e condimento sopra l'Emensè. Poco prima di servire ponete il piatto sopra un fuoco allegro; allorchè saranno cotte d' ambe le parti aggiustatele sopra il piatto, con sopra i tartufi, e guarnite all' intorno di cuoretti di mollica di pane fritti di bel colore nel butirro. Mettete un poco di vino di Sciampa-

pagna, o altro vino bianco nel piatto dove hanno cotto i filetti, fatelo consumare, bagnate con Culì quanto basti, digrassate, e servite con sugo di limone sopra l'Emensè. Potete ancora bagnare con Culì di Pernici.

Pernici alla Bresa in diverse maniere.

Antrè = Si possano servire i Perniciotti come le Pernici, allorchè queste ultime sono giovani e tenere; mentre quando sono divenute vecchie non sono buone che in Pasticcio rifreddo, in Adobbo, e per Brodi. Alcuni le fanno cuocere alla Bresa per indi servirle con qualche Salsa; ma oltre che bisogna farle bollire cinque o sei ore, alla fine non vagliono niente. Le Pernici giovani e tenere ed anche i Perniciotti, li potete cuocere alla Bresa, o lardati per traverso di lardelli di prosciutto, o lardo e prosciutto, ovvero senza; ripiene di un Ragù di animelle, tartufi, il loro fegato, erbe fine, lardo rapato, butirro ec., oppure senza ripieno, con fette di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, un mazzetto d' erbe diverse, poco brodo, due scalogne, fette di cipolla, di carota, e di pane, sale, pepe sano, tre garofani, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte, scolatele, e servitele con qualunque Ragù, Salsa, o Guarnizione. Le Salse le trovarete nel *Tom. I. pag. 64.* I Ragù, e Guarnizioni nel *Tom. IV. Cap. I.* All'Articolo delle Terrine *Cap. IV.* averò occasione di parlare ancora delle Pernici.

Pernici allo Spiedo in diverse maniere.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate due o tre Pernici, riempitele col loro fegato trito, e condito con lardo rapato, petrosemolo, scalogna, cipolletta, il tutto trito, sale, pepe schiacciato, un poco di butirro, un rosso d' uovo, e sugo di limone; trussatele colle zampe ripiegate sopra le coscie, fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e poscia cuocere allo spiedo involte di fette di lardo, e fogli di carta. Quando saranno cotte, scartatele, levate le fette di lardo; e servitele con qualunque Salsa, o Ragù, o Guarnizione di vostro genio. Le Salse che convengono a questa sorte d' uccelli tanto cotti alla Bresa, che allo Spiedo, debbono essere di un gusto alquanto rilevato, come alli Cedrioletti, alli Capperi, alle Olive, alli Tartufi, alli Prugnoli, alli Cedrioli, alle Rape, alle Cipollette, alle Carote, alli Cavoli, alla Sorcruta, alla Salsa Ascè, alla Polacca, a qualunque Purè, al Fumè, alla Spagnuola, all' Italiana rossa, alla Massedoene, alli Finocchi, Selleri, Mazzetti, in Hoscepot ec.

Della Beccaccia, Pizzarda, e Pizzardone.

Cognizioni di questi Uccelli.

La Beccaccia fra noi si principia a vedere verso la fine d' Ottobre, e principj di Novembre, allorchè la neve cadendo sulle montagne l' obbliga a discendere nelle pianure. Questo è un'

un'uccello di un sapore eccellente, specialmente allorchè è giovane, tenero, e grasso; bisogna però osservare che non sia soverchiamente fresco, o troppo infrollito, ma di un grato odore detto da' Francesi di un buon *Fumè*.

La Pizzarda in tutte le sue parti è più picciola della Beccaccia, e gli rassomiglia perfettamente per il suo becco, ma varia peraltro nel colore delle sue penne; questo ancora è un' uccello assai delicato.

Il Pizzardone ancora esso è simile alla Beccaccia, ma più grosso della Pizzarda, e varia egualmente nelle sue penne; il gusto e sapore del Pizzardone è superiore a quello della Beccaccia, e Pizzarda, onde viene assai ricercato, benchè alquanto raro, da chi ama i buoni bocconi. Tutti questi uccelli si apprestano nella stessa guisa, come si vederà quì appresso, e se ne fanno anche una quantità di vivande prima cotti arrosto, una parte delle quali si troveranno alla fine di quest'Opera.

Salmì di Beccaccie.

Antré = Fate cuocere arrosto due o tre Beccaccie, prima sventrate, fiambate, ben trussate, e coperte d'una fetta di lardo; fatele poscia alquanto raffredare, indi levategli i due mezzi petti, le due coscie, il collo colla testa, l'osso del petto coi filetti mignoni attaccati, ed il resto servirà per fare la Salsa al Salmì come trovarete descritta nel *Tom. I. pag. 67.* Mettete questi pezzi di Beccaccia nella Salsa, fateli scaldare senza bollire, e serviteli bene aggiustati sopra il piatto colle teste spaccate per mezzo, guarniti di crostini fatti in questa manie-

niera. Tagliate delle rotelle, o cuoretti di mollica di pane, fateli friggere nel butirro di bel colore, o nello strutto; tritate assai fine l'interiora delle Beccaccie levandogli prima il griscile, e pulito qualche budello arenoso, metteteli in una picciola cazzarola con sale, pepe schiacciato, noce moscata, un pochino o di lardo rapato, o strutto fresco; nell'atto di servire passate un momento sopra il fuoco; subito si cuociono; indi spremeteci mezzo limone, o arancio, e ponetene un poco sopra ad ogni crostino. Alcuni in luogo delli crostini, fanno delle picciole cassettine piatte di mollica di pane, le friggono di bel colore, le riempiono col ripieno suddetto, e ci guarniscono il Salmì.

Salmì di Beccaccie all' Vminga.

Antrè = Quando averete cotto arrosto due, o tre Beccaccie come le precedenti, lasciatele alquanto raffreddare; quindi levategli i petti, le coscie, la testa col collo, tagliate i petti per traverso in fettine assai fine, le coscie lasciatele intiere, e spaccate nel mezzo le teste; aggiustate le coscie in quadriglia dentro una cazzarola d'argento, o piatto, negli angoli metteteci le fettine di petto, e sopra le teste spaccate; versateci sopra una buona Salsa al Salmì, che trovarete nel *Tom. I. pag. 67.*, e servite ben caldo, guarnito di crostini come i precedenti.

Salmì di Beccaccie alla Valiere.

Antrè = Prendete due belle Beccaccie giovani, tenere, grasse, e di buon odore, fiambatele, spilluccatele, e dissossatele del tutto alla riserva delle coscie, e ale, lardategli il petto

per

per traverso di filetti di prosciutto ; mettete a parte l' interiora per farci i crostini ; riempitele di un Ragù cotto d' animelle , cipollette , fegatini ec. , che trovarete nel *Tom.IV. Cap.I.* cucitele , trussatele colle zampe ripiegate sotto le coscie ; fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro squagliato , coprite poscia ciascheduna Beccaccia di una fetta di lardo ; infilatele per traverso nel sito delle coscie ad uno spiedino , legate questo ad uno grande , involtatele di carta ; fatele cuocere arrosto . Quando saranno cotte , scucitele , levategli il lardo , e servitele con sopra una Salsa al Salmì , ed all' intorno guarnite di crostini come sopra , o cassettine . La Salsa vedetela nel *Tom.I.pag. 67.*

Beccaccie alla Perigord.

Antrè = Fiambate , e spilluccate due , o tre Beccaccie , fategli un taglio sulla schiena per sventrare dalla parte di dietro , tritate l' interiore senza i griscili , mescolateli con tre tartufi in fette , lardo rapato , un poco di butirro , petrosemolo , due fegatini di pollo , cipolletta , scalogna , una punta d' aglio , il tutto trito , sale , pepe schiacciato , due rossi d'uova crudi , noce moscata ; riempiteci le Beccaccie , cucitele , trussatele colle zampe ripiegate sotto le coscie , ed il becco a traverso delle coscie ; fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco , con un pezzo di butirro , e cuocere arrosto involtate di fette di lardo , e fogli di carta come le precedenti . Allorchè saranno cotte, scucitele , levate il lardo , e servitele con sopra un Ragù di tartufi , che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Bec-

Beccaccie alla Duchessa.

Antrè = Levate l' osso del petto a due, o tre Beccaccie, sventratele per la parte di sopra, riempitele di una farsa di Gratino cruda mescolata coll' interiora delle Beccaccie, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitele, trussatele colle zampe ripiegate sotto le coscie, tagliategli la testa; fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro squagliato; indi asciugatele, piccategli tutto il petto di minuto lardo; mettetele in una cazzarola con un pezzo di prosciutto, qualche fetta, o dadino di vitella, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, altrettanto brodo, copritele con due o tre fette di lardo, e un foglio di carta, fatele cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte, passate al setaccio il fondo della cottura, aggiungeteci un poco di brodo colorito, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una glassa. Scolate le Beccaccie dal grasso, scucitele, glassategli tutto il di sopra piccato, e servitele con una guarnizione di selleri, con sopra una Salsa alla Spagnuola, o Culì, senza toccare le Beccaccie. La guarnizione la trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* La Salsa nel *Tom. I. pag. 65.*

Pizzarde in Cassettine di Pane.

Orduvre = Vedete l'Articolo dei Tordi, e Allodole quì appresso, poichè si apprestano nello stesso modo.

Pizzarde all' Italiana.

Antrè = Fiambate, sventrate, e trussate sei Pizzarde colle zampe dentro il corpo, ed il becco infilato per traverso alle coscie, mettetele in una cazzarola con un poco d' olio, un pezzetto di butirro, una fetta di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, petrosemolo, cipolletta, e prugnoli, il tutto trito, passatele sopra il fuoco, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, altrettanto brodo buono, poco sale, pepe schiacciato, uno spicchio d'aglio; coprite con un foglio di carta; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte tritate l' interiora delle Pizzarde senza i griscili, passatele in una cazzaroletta sopra il fuoco con un poco di lardo rapato, indi passatele al setaccio, stemperatele col fondo della cottura, che sia poco e ben digrassato; aggiustate le Pizzarde sopra il piatto, fate scaldare la Salsa senza bollire, e servitegliela sopra con sugo d' arancio.

Pizzarde alli Tartufi.

Antrè = Riempite sei Pizzarde con una farsa di Gratino cruda. Vedetela nel *Tom. IV. Cap. I.* mescolata coll' interiora delle stesse Pizzarde, trussatele come le precedenti, fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro squagliato, un poco d' olio, e sei belli tartufi intagliati a guisa di grosse noci. Ponete in un' altra cazzarola qualche fetta di vitella, e di prosciutto, aggiustateci sopra le Pizzarde colli tartufi, un mazzetto d' erbe diverse, poco sale, tre garofani, pepe sano,

co-

copritele con fette di lardo, è un foglio di carta, fatele sudare un quarto d' ora con picciolo fuoco sotto e sopra; indi bagnate con un bicchiere di vino di Sciampagna; o altro vino bianco consumato per metà; dopo due terzi della cottura, aggiungeteci un poco di Culì. Allorchè saranno cotte, aggiustatele sopra il piatto, coi tartufi, digrassate la Salsa, passatela al setaccio, e servitela sopra le Pizzarde con sugo di limone, o di arancio.

Pizzarde al Culì di Beccaccie.

Antrè = Queste le trovarete all'Articolo delle Terrine *Cap. IV.*

Pizzarde al Gratino.

Antré = Si apprestano nella stessa guisa che i Tordi, e le Allodole al Gratino, ed anche si possono preparare in tutte quelle maniere, che i Tordi. Vedeteli quì appresso.

Pizzarde all'Erbe fine.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate sei, o otto Pizzarde, riempitele con una farsa di Gratino cruda alla Beccaccia, mescolata con prugnoli, e tartufi triti, trussatele colle zampe ripiegate sotto le coscie; fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, prugnoli, tartufi, petrosemolo, scalogna, cipolletta, una punta d'aglio, il tutto trito, poco sale, pepe schiacciato, aggiustatele poscia con tutto il loro condimento in un' altra cazzarola con sotto qualche fetta di vitella, o di prosciutto, copritele con fette di lardo, due fette di limone senza scorza, ed un foglio di carta; fatele sudare leggermente un quarto d'ora con fuoco sotto e sopra; indi bagnatele con mez-

zo

zo bicchiere di vino di Sciampagna consumato per metà, o altro vino bianco, altrettanto brodo. A due terzi della cottura aggiungeteci un poco di Culì. Quando saranno cotte ponetele sopra il piatto, tramezzatele con crostini di mollica di pane tagliati a guisa di creste, e fritti nel butirro. Levate la vitella, il prosciutto, e il lardo dalla Salsa, digrassatela bene, e servitela sopra le Pizzarde con sugo di limone, o di arancio.

Pizzarde alle Cipollette.

Antrè = Preparate sei Pizzarde come le Beccaccie alla Perigord, ma senza tartufi. Vedetele *pag.* 135. mettetele in una cazzarola con qualche fetta di lardo, di prosciutto, e di vitella se l' avete, un poco di brodo, un mazzetto d' erbe diverse, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, mezza cipolla in fette, fettine di carota, poco sale, pepe sano, tre garofani, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte, scolatele, e servitele con un Ragù di cipollette, nel quale farete entrare il fondo della cottura delle Pizzarde passato al setaccio, e ben digrassato. Vedetelo nel *Tom. IV. Cap. I.*

Pizzarde al Sultano.

Antrè = Sventrate sei o otto Pizzarde, fiambatele, riempitele con un Salpiccone di fegatini, animelle, e tartufi, passato un momento sopra il fuoco. Vedetelo nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitele, e trussatele colle zampe sotto le coscie, ed il becco traverso il corpo, fatele marinare un' ora sopra la cenere calda con un po-

co

co d'olio, sale, pepe schiacciato, mezzo limone in fette senza scorza, mezza foglia di alloro; timo, basilico, uno spicchio d'aglio con due garofani, un'idea di coriandoli pesti, fusti di petrosemolo, filetti di cipolletta novella; poscia infilatele ad uno spiedino involte di fette di lardo, e fogli di carta, legate questo ad uno grande; fatele cuocere arrosto aspergendole colla marinada. Quando saranno cotte scucitele, levate il lardo, e servitele con sopra una Salsa al Soltanto, guarnite all'intorno di picciole cassettine di mollica di pane fritte, e ripiene coll' interiora delle Pizzarde come è descritto al Salmì di Beccaccie *pag.* 183. La Salsa vedetela nel *Tom. I. pag.* 87. Le Cassettine nel *Tom. IV. Cap. I.*

Beccaccie, Pizzarde, e Pizzardoni a diverse Salse, e Ragù.

Antrè = Le Vivande più stimate di questa sorta d'Uccelli acquatici e passaggieri, sono quelle cotte allo Spiedo, o in Salmì. Tutte le differenti maniere colle quali vengono apprestate non servono che a facilitare la variazione per quelli che amano a non mangiare sempre le stesse cose. Le Beccaccie, Pizzarde, e Pizzardoni si preparano, e si servono nella stessa guisa, qualora siano cotte allo spiedo. Per farle dunque in questo modo, prendetene quel numero che credete, fiambatele, spilluccatele, fategli un taglio nella schiena per sventrarle, e riempitele di una farsa di Gratino cruda allà Beccaccia, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitele, fatele cuocere allo spiedo involte di fette di lardo, e fogli di carta. Allorchè saran-

ranno cotte, avendo attenzione a non farle disseccare, levategli il lardo, scucitele, e servitele con sopra quella Salsa, o Ragù, o Guarnizione, che credete a proposito. I filetti di Beccaccie si apprestano come quelli di Anitra, di Fagiano, di Pernice ec.

Dei Pivieri, Palombacci, e Tortorelle.

Osservazioni sù questi Uccelli.

Il Piviero si serve ordinariamente per arrosto, come si potrà vedere all' Articolo degli Arrosti *Tom. VI. Cap. I.* Questo uccello è di un ottimo gusto, e di più molto facile a digerirsi. Devesi scieglière giovane, grasso, polputo, e di buon'odore. Noi abbiamo i Pivieri nel mese di Aprile, e Novembre. Quelli di Primavera sono migliori che quelli d' Inverno. Il Piviero si può apprestare, e servire nello stesso modo che la Beccaccia, e Pizzarda.

Il Palombaccio, o sia Piccione selvatico detto comunemente da Ghianda è un' uccello di passaggio. Si principia a vedere fra noi nel mese di Novembre. Si conosce se è giovane alle unghie corte; imperciocchè divengono grandi a misura che l'animale invecchia. Questo Piccione in Francia viene stimato migliore del domestico, per essere la sua carne di un gusto più delicato; benchè più asciutta; ma in Roma specialmente non è così, poichè i Piccioni Romani superano di molto quelli di Francia. Nulladimeno allorchè il Piccione da Ghianda è giovane, grasso, e carnuto, non manca di essere un'ottimo

timo cibo, e di un sapore assai grato, qualora venga bene apprestato. Le Guarnizioni d'Erbe sono le più proprie a questi uccelli; come anche un Culì di Lenticchie, o un Ragù di Fagiuoli. Agro-dolce sono esquisiti, coperti di Lasagne ec.

La Tortorella è ancor essa una specie di piccione, ma di una carne migliore benchè più asciutta. La Tortorella selvatica è di un sapore più delicato, che la domestica; distinguesi il maschio dalla femmina da una specie di collana nera che porta intorno al collo della quale la femmina n'è priva. Le Tortorelle sì maschie, che femmine si apprestano nella stessa guisa che i Piccioni selvatici. Questi uccelli allorchè sono giovani, grassi, e teneri, la loro carne è di un gusto eccellente.

Pivieri alla Perigord.

Antrè = Questi si preparano esattamente nella stessa maniera, che le Beccaccie alla Perigord *pag.* 135., colla sola differenza, che si debbono riempire di una farsa di Gratino cruda con qualche tartufo trito, e si servono egualmente. Vedete la Farsa nel *Tom. IV. Cap. I.*

Pivieri al Gratino.

Antrè = Fiambate, nettate, e sventrate due, o tre Pivieri; tritate l'interiora senza i griscili, aggiungeteci un poco di mollica di pane grattata, lardo rapato, petrosemolo, cipolletta, scalogna, prugnoli, il tutto trito, un poco di basilico in polvere, sale, pepe schiacciato, due rossi d'uova crudi; mettete questa farsa nel fondo del piatto che dovete servire; fatela gratinare sopra la cenere calda. Trussate i Pivieri

vieri colle zampe sotto le coscie, e tagliategli la testa, poneteli in una cazzarola con lardo rapato, prugnoli, cipolletta, petrosemolo, scalogna, una punta d' aglio, il tutto trito, sale, pepe schiacciato, fateli rinvenire sopra il fuoco, poneteli poscia con tutto il loro condimento in un' altra cazzarola, con sotto qualche fetta di vitella, copriteli con fette di lardo, ed un foglio di carta; fateli sudare mezzo quarto d'ora dolcemente con fuoco sotto e sopra; indi bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco, o di Sciampagna consumato per metà, un poco di Culì. Quando saranno cotti, aggiustate i Pivieri sopra il Gratino, guarniteli con cipollette glassate, digrassate la Salsa, passatela al setaccio, e servitela sopra i Pivieri.

Pivieri in diverse maniere.

Antrè = Fiambate, e pulite due o tre Pivieri, sventrateli per la schiena, facendogli un taglio per lungo; riempiteli di una farsa di Gratino alli Pivieri. Vedetela nel *Tom. IV. Cap. I.* cuciteli, trussateli, come per arrosto, fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro; indi infilateli ad uno spiedino, involtateli di fette di lardo, e fogli di carta, legate questo ad uno grande; fateli cuocere arrosto, che siano ben sugosi, e serviteli senza il lardo, con sopra quella Salsa, Ragù, o Guarnizione, che ho detto all' Oca in diverse maniere. Vedetela *pag.* 141.

Filetti di Pivieri a diverse Salse, e Ragù.

Orduvre = Quando i Pivieri saranno cotti arrosto, e sugosi, levategli i petti, e serviteli o intieri, o Emensè; cioè tagliati per traverso

in fettine assai fine, con una Salsa all'Arancio, all' Anitra, alla Beccaccia, alla Polacca, finalmente con tutte quelle Salse, Ragù, e Guarnizioni, come i Petti di Garganelle. Vedeteli *pag.* 163.

Palombacci alle Lasagne.

Antrè = Questi si apprestano esattamente come l' Anitra. Vedetela *pag.* 148.

Palombacci al Culì di Lenticchia.

Antrè = Sventrate tre Palombacci, trussateli colle zampe ripiegate sopra le coscie, fiambateli, spilluccateli, e lardategli il petto per traverso di filetti di prosciutto; metteteli in una cazzarola con qualche fettina di lardo e prosciutto sotto e sopra, fette di cipolla, di carota, di panè, di sellero, di radiche di petrosemolo, due scalogne, uno spicchio d' aglio, due garofani, poco sale, pepe sano, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, altrettanto brodo, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Abbiate delle lenticchie cotte semplicemente con acqua. Passate in una cazzarola sopra il fuoco un pezzetto di butirro con petrosemolo, e scalogna trita, uno spicchio d'aglio, un pezzetto di prosciutto, stemperateci poscia fuori del fuoco un'alice passata al setaccio; scolate le lenticchie quella quantità necessaria per la Salsa, ponetele nella cazzarola, condite con poco sale, pepe schiacciato, passate ancora sopra il fuoco; bagnate con poco brodo colorito, fate bollire dolcemente mezz'ora, poscia digrassate, levate l' aglio, e prosciutto, passate al setaccio, versate in una picciola marmitta, aggiun-

giungeteci un poco di fondo della cottura dei Palombacci, digrassato, e passato al setaccio; fate depurare la Salsa vicino il fuoco, come si prattica nelle Purè. Imbianchite all'acqua bollente dei piccioli filetti di sellero, spremeteli, fateli cuocere con un poco di brodo della cottura dei Palombacci passato al setaccio; allorchè saranno cotti, digrassateli, e versateli nel Culì, fate ancora bollire, osservate che sia legato una cosa giusta, aggiustate i Palombacci sul piatto, e serviteci sopra il Culì di lenticchie. Nello stesso modo potete apprestare qualunque altra sorte di Selvaggiume a penne.

Palombacci Agro-dolce.

Antrè = Questi si preparano come le Garganelle. Vedetele *pag.* 160. Tagliati in pezzi. Vedeteli all' Articolo delle Terrine *Cap. IV.*

Palombacci alli Finocchi.

Antrè = Allorchè i Palombacci saranno cotti in una Bresa ristretta come quelli alle Lenticchie, lardati o nò di prosciutto, serviteli guarniti di finocchi, con sopra una Salsa alla Spagnuola, o Culì, ovvero passate al setaccio il fondo della cottura dei Palombacci, digrassatelo, metteteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina; fate stringere sopra il fuoco, e servite sopra i Piccioni, e li finocchi. In questa guisa li potete guarnire di ogni sorta d'Erbe. La guarnizione la trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Palombacci al Finocchio.

Antrè = Quando averete aggiustati i Palombacci come i precedenti, riempiteli di una farsa di Gratino al finocchio, che trovarete nel

Tom. IV. Cap. I., involtateli di fette di lardo, e fogli di carta; fateli cuocere allo spiedo, e servitelI con sopra una Salsa al Finocchio, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 80., ovvero imbianchite bene all' acqua bollente, qualche cuoretto di finocchio domestico, passatelo alla fresca, spremetelo, tritatelo, mettetelo in una cazzarola con un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina, Culì, sale, pepe schiacciato, noce moscata, fate stringere sopra il fuoco, e servite con un buon sugo di limone sopra i Palombacci, scartati, e ben sugosi.

Palombacci alla Tedesca.

Antrè = Sventrate due o trè belli Palombacci, trussateli colle coscie dentro il corpo, fiambateli, spilluccateli, lardateli per traverso di lardelli di lardo, e prosciutto, rifilati al paro della carne. Metteteli in una marmitta con sei mazzetti di cavoli Bolognesi, allessati, spremuti, e legati propriamente, un pezzo di ventresca tagliata in fettine tenenti alla cotena, e imbianchita all' acqua bollente, sale, pepe schiacciato, noce moscata, un mazzetto d' erbe diverse, bagnate con brodo buono; fate cuocere dolcemente. Quando il tutto sarà cotto, aggiustate i Palombacci sopra il piatto, sciogliete, e spremete un poco i cavoli con un panno pulito, guarniteci gli uccelli, tramezzando i cavoli colle fettine di ventresca. Fate una Salsa con Culì, butirro, un pochino di farina, sale, pepe schiacciato, noce moscata, fate stringere sopra il fuoco, e servite sopra i cavoli, e Palombacci.

Pa-

Palombacci in Certrosa.

Antrè = Questi si fanno esattamente nello stesso modo, che le Pernici in Certrosa. Vedetele *pag.* 171.

Palombacci in diverse maniere.

Antré = Quando averete cotti i Palombacci in una Bresa ristretta come quelli al Culì di Lenticchia *pag.* 194., li potete servire con qualunque Salsa, Culì, Ragù, o Guarnizione. Potete ancora farli cuocere allo spiedo involti di fette di lardo, e fogli di carta, e servirli nello stesso modo. Finalmente i Palombacci, ossiano Piccioni da ghianda li potete apprestare in tutte quelle maniere, che i Piccioni domestici. Vedete dalla *pag.* 66. fino a 104.

Tortorelle alla Mareşcialle.

Antré = Fiambate, spilluccate, e sventrate trè o quattro Tortorelle giovani, e grasse, riempitele col loro fegato trito, petrosemolo, scalogne, cipolletta, prugnoli, una punta d'aglio, il tutto trito, sale, pepe schiacciato, lardo rapato, due rossi d'uova crudi; trussatele colle zampe ripiegate sulle coscie; fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco, con un pezzo di butirro squagliato, aggiustatele poscia in un'altra cazzarola con sotto qualche fetta di vitella, e una di prosciutto, con trè o quattro belli gamberi vivi legati con un poco di filo, un mazzetto d'erbe diverse, sale, pepe sano, trè garofani, coprite con fette di lardo, ed un foglio di carta; fate sudare un mezzo quarto d'ora leggermente con fuoco sotto e sopra, poscia bagnate con un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco

con-

consumato per metà, un poco di brodo; fate finire di cuocere a picciolo fuoco, indi passate al setaccio il fondo della cottura, aggiungeteci un poco di Culì, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una Salsa. Aggiustate le Tortorelle sopra il piatto, tramezzatele coi gamberi mondati, trè o quattro creste di carota, ed altrettante di rapa, e guarnite nel mezzo, ed all' intorno di cipollette, il tutto cotto con buon brodo, e serviteci sopra la Salsa.

Tortorelle alli Tartufi.

Antrè = Aggiustate trè o quattro Tortorelle come le precedenti, spaccatele un poco sulla schiena, fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio caldo, quattro oncie di tartufi mondati, e tagliati in fette, un mazzetto d' erbe diverse con due foglie di basilico. Abbiate un' altra cazzarola con qualche fetta di vitella nel fondo, una di prosciutto, aggiustateci sopra le Tortorelle col petto al di sotto, e sopra i tartufi, l' olio, ed il mazzetto, condite con sale, pepe schiacciato, coprite con fette di lardo, e un foglio di carta, fate sudare un momento con fuoco sotto e sopra, bagnate poscia con un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, e un poco di brodo, fate finire di cuocere a picciolo fuoco, aggiungeteci un poco di Culì, levate il lardo, vitella, e mazzetto, digrassate, e fate consumare al punto di un Ragù legato, e servitelo sopra le Tortorelle con un buon sugo di limone.

Tor-

Tortorelle in diverse maniere.

Antrè = Quando le Tortorelle saranno ripiene, e trussate come quelle alla Mareschalle, *pag.* 197., mettetele in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, una di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, sale, pepe sano, due garofani, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, altrettanto brodo, copritele con un foglio di carta; fatele cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte le potete servire con quella Salsa, Culì, Ragù, o Guarnizione, che più sarà di vostro genio, è che altrove si è nominato. Le potete anche far cuocere allo spiedo involte di fette di lardo, e fogli di carta, e servirle egualmente.

Delle Quaglie, e Quagliardi.

Cognizioni di questi Uccelli.

Noi abbiamo le Quaglie di passaggio due volte l' anno, cioè di primavera, e di autunno, quelle di primavera non sono punto stimate a motivo del poco buon sapore della loro carne, dovechè nell' autunno sono di un gusto, e di un sapore eccellente. I Quagliardi si principiano a vedere fra noi nel mese di Luglio, e sono assai più delicati delle Quaglie. Queste si debbono sciegliere giovani, grasse, e di un buon' odore, ed osservare che la pelle sia più presto bianchiccia, che gialliccia.

Qua-

Quaglie alla Certosina.

Antrè = Queste si preparano nello stesso modo, che il Fagiano in Certrosa. Vedetelo *p. 167.* colla sola differenza, che le Quaglie si mettano intiere nel fondo della cazzarola col petto al di sotto, guarnite, e decorate colle solite erbe, e si serve la Certrosa come l'altra.

Quaglie alli Cavoli.

Antrè = Queste si apprestano esattamente come il Fagiano alla Spagnuola. Vedetelo *pag. 165.* e si servano nella stessa guisa. Le Quaglie però non si debbono lardare di prosciutto.

Quaglie alla Flamande.

Antrè = Vedete Palombacci alla Tedesca *p. 196.* Le Quaglie si apprestano nello stesso modo; ma non vanno lardate in alcuna maniera. Tutte queste Quaglie si debbono prima di cuocere, sventrare, trussare colle coscie nel corpo, e fiambare.

Quaglie alla Martine.

Antrè = Sventrate, e trussate cinque Quaglie colle zampe ripiegate sopra le coscie, fiambatele, mettetele in una cazzarola con cinque belli gamberi vivi, e legati con un poco di filo, cinque belli tartufi tutti eguali, e mondati, un poco di lardo squagliato, un mazzetto d'erbe diverse con due foglie di basilico, sale, pepe schiacciato; passate un pochino sopra il fuoco; poscia abbiate un' altra cazzarola con qualche fetta di vitella nel fondo, e una di prosciutto, aggiustateci sopra le Quaglie, gamberi, e tartufi, coprite con fette di lardo, o un foglio di carta, fate sudare un quarto d'ora dolcemente con fuoco sotto e sopra; indi bagnate con un bic-

bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, altrettanto brodo; fate finire di cuocere dolcemente. Quando il tutto sarà cotto, passate al setaccio il fondo della cottura, metteteci un poco di Culì, digrassate, fate consumare al punto di una Salsa, aggiustate le Quaglie sopra il piatto, tramezzatele coi gamberi mondati, e tartufi, aggiungeteci otto o dieci cipollette cotte con buon brodo, e serviteci sopra la Salsa con sugo di limone.

Quaglie in Matelotta.

Antrè = Le trovarete all' Articolo delle Terrine *Cap. IV.* benchè si servono anche per *Antrè* nella stessa maniera.

Quaglie in Hoscepot.

Antrè = Anche queste le trovarete all' Articolo delle Terrine *Cap. IV.*, e si servono pure per *Antrè*.

Quaglie alla Pompadura.

Antrè = Fiambate sette Quaglie, fategli un taglio nella schiena per sventrarle, trussatele colle coscie dentro il corpo, riempitele col loro fegato, scalogna, cipolletta, petrosemolo, prugnoli, una punta d'aglio, il tutto trito, lardo rapato, un' idea di alloro in polvere, sale, pepe schiacciato, noce moscata, un rosso d'uovo, aggiustatele in una cazzarola col petto al di sotto, con fettine fine di vitella, e di prosciutto sotto e sopra, niente sale, pepe schiacciato, coprite con fette di lardo e un foglio di carta; fate sudare un quarto d' ora dolcemente con poco fuoco sotto e sopra, bagnate poscia con un bicchiere di vino di Sciampagna,

gna, o altro vino bianco consumato per metà, fate finire di cuocere. Quando saranno cotte, levate le fette di lardo, aggiungete un poco di Culì nel fondo della cottura; accomodate le Quaglie sopra il piatto, guarnitele con sette picciole cassettine di mollica di pane fritte, e ripiene d'animelle; vedetele nel *Tom. II. p.* 40. digrassate la Salsa, passatela al setaccio, e servitela sopra le Quaglie con sugo di limone. La maniera di fare le cassettine la trovarete all'Articolo delle Guarnizioni *Tom. IV. Cap. I.*

Quaglie alla Reale.

Antrè = Sventrate, e trussate sei Quaglie colle zampe sopra le coscie, fiambatele, mettetele in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, due di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse con un poco di basilico, un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, altrettanto brodo, sale, pepe sano, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Allorchè saranno cotte, scolatele, aggiustatele sopra il piatto, e servitele con sopra un Ragù d'animelle, tartufi, prugnoli, fegatini, picciole Chenef, ec., che bagnerete col fondo della cottura delle Quaglie, e che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, ove dice Ragù alla Reale.

Quaglie alla Bernardina.

Antrè = Quando averete sventrate sei Quaglie trussatele colle coscie dentro il corpo, fiambatele, riempitele col loro fegato, scalogna, cipolletta, petrosemolo, prugnoli, una punta d'aglio, il tutto trito, lardo rapato, un'idea di finocchio in polvere, sale, pepe schiacciato,

no-

noce moscata , due rossi d' uova crudi , cucitele , mettetele in una cazzarola con qualche fetta di lardo , e prosciutto sotto e sopra , due scalogne , un mazzetto d' erbe diverse , sale , pepe sano , tre garofani , mezzo bicchiere di vino bianco consumato per metà , poco brodo , coprite con un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando saranno cotte . Passate in una cazzarola sopra il fuoco un poco di scalogna trita con un pezzetto di butirro ; allorchè sarà color d' oro aggiungeteci un pizzico di farina , bagnate col fondo della cottura delle Quaglie passato al setaccio , e ben digrassato , fate bollire dolcemente , digrassate di nuovo , aggiustate le Quaglie sopra il piatto , guarnitele , e tramezzatele di teste di selleri , o finocchi , o cipollette , e serviteci sopra la Salsa con sugo di limone , e petrosemolo , o cerfoglio trito imbianchito . Ovvero in luogo di detta Salsa serviteci sopra una buona Salsa alla Spagnuola , o Italiana rossa . Ambedue le trovarete nel *Tom. I. pag.* 65. Le diverse Guarnizioni vedetele nel *Tom. IV. Cap. I.*

Quaglie alla Pulette.

Antrè = Queste le trovarete all'Articolo delle Terrine *Cap. IV.* , e le potete servire anche per *Antrè* .

Quaglie alla Crapodine .

Orduvre = Fiambate , e spaccate sei Quaglie per la parte di dietro senza dividerle del tutto , ma soltanto per appianarle , infilategli le coscie nel corpo , marinatele con sale , pepe schiacciato , e butirro squagliato , ungetele bene , spolverizzatele di mollica di pane grattata :

tata; fatele cuocere sulla gratella di un bel color d' oro, e servitele con sotto una Salsa alla Scalogna, e sugo di limone; la Salsa vedetela nel *Tom. I. 91.*

Quaglie panate all' Erbe fine.

Orduvre = Spaccate le Quaglie come sopra, marinatele con olio, sale, pepe schiacciato, petrosemolo, cipolletta, scalogna, prugnoli, il tutto trito, un' idea di alloro in polvere, spolverizzatele di mollica di pane grattata, facendogli tenere all' intorno più erbe fine che sia possibile; fatele cuocere sulla gratella con fuoco moderato, aspergendole colla loro marinada. Quando saranno cotte, e di un bel color d' oro, servitele con sotto un Sugo di manzo, o di vitella, nel quale averete fatto bollire tre fette di limone senza scorza, sale, e pepe schiacciato.

Quaglie in Cassettine di Pane.

Orduvre = Vedete Tordi in cassettine di pane *pag.* 209. Le Quaglie si accomodano nello stesso modo.

Quaglie al Gratino.

Antrè = Fate una farsa di Gratino cruda coi fegati delle Quaglie, e qualche fegatino di Pollo, un poco di panata di mollica di pane, e fiore di latte stretta sul fuoco e fredda, lardo rapato, un poco di midollo di manzo, cipolletta, petrosemolo, il tutto trito, un' idea di finocchio in polvere, sale, pepe schiacciato, noce moscata, tre rossi d'uova crude, riempite colla metà di questa farsa sei o sette Quaglie, prima sventrate, fiambate, e trussate colle coscie dentro il corpo; il resto della farsa stendetelo

so-

sopra il piatto che dovete servire, aggiustateci sopra le Quaglie, coprite con fette di lardo, già cotte; fate cuocere, e gratinare ad un forno temperato. Quando saranno cotte, levate il lardo, scolate bene il grasso, guarnite all' intorno, e nel mezzo di cipollette, olive, crostini, code di gamberi ec., il tutto cotto, e serviteci sopra una Salsa alla Spagnuola, o Culì con sugo di limone.

Quaglie all' Inglese.

Antrè = Sventrate, fiambate, e trussate sei Quaglie colle zampe ripiegate sopra le coscie, riempitele d' una farsa di Gratino cruda mescolata con i fegatini delle Quaglie, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, mettetele in una cazzarola con sei salciccie corte, dodici cipollette imbianchite all' acqua bollente, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, un pezzo di butirro, poco sale, pepe schiacciato, trè garofani, passate un momento sopra il fuoco, indi bagnate con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, altrettanto brodo; coprite con fette di lardo, e un foglio di carta; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte, aggiustatele sopra il piatto, che dovete servire, guarnitele colle salciccie levata la pelle, le cipollette, qualche cimetta di cavolo fiore cotta in un bianco. Fate una Salsa in questa maniera. Mettete in una cazzarola un pezzo di butirro, un poco di farina, metà brodo bianco buono, e metà il fondo della cottura delle Quaglie, niente sale, pepe schiacciato, noce moscasa, petrosemolo trito imbianchito;

fa-

fate stringere sopra il fuoco , e servite sopra le Quaglie , e Guarnizione con un buon sugo di limone .

Quaglie ad ogni Purè .

Antrè = Vedetele all' Articolo delle Terrine *Cap. IV.* , e si possono servire anche per *Antré .*

Quaglie alla Singarà .

Antrè = Riempite sei Qnaglie come quelle all' Inglese , trussatele colle coscie dentro il corpo ; squagliate un pezzo di butirro in una cazzarola , metteteci sopra sei belle fette di prosciutto , aggiustate sopra ad ogni fetta una Quaglia col petto al di sotto , conditele con un poco di pepe schiacciato , e copritele con fette di lardo , e un foglio di carta ; fatele sudare con poco fuoco sotto e sopra ; a mezza cottura , metteteci un pochino di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà ; fate finire di cuocere . Quando saranno cotte , scolatele , e servitele con sopra il prosciutto , e sotto altrettanti crostini di pane fritti di bel colore . Ponete nella cazzarola dove hanno cotto le Quaglie un poco di Culì , un filetto d'aceto , fate bollire un momento , digrassate , aggiungeteci un poco di scalogna trita , e versate sotto le Quaglie .

Quaglie in Cassettine di Carta .

Orduvre = Le trovarete all' Articolo dei Tordi *pag.* 211. ; mentre si apprestano esattamente nello stesso modo .

Quaglie alli Tartufi .

Antrè = Sventrate sei Quaglie , fiambatele , trussatele colle zampe ripiegate sopra le coscie , riempitele col loro fegato , due tartufi ,

pe-

petrosemolo, cipolletta, scalogna, il tutto trito, lardo rapato, sale, pepe schiacciato, mettetele in una cazzarola con sei belli tartufi tutti eguali, e mondati, e un poco d' olio; fatele rinvenire sopra il fuoco. Abbiate un'altra cazzarola con qualche fettina di vitella nel fondo, e una di prosciutto, poneteci dentro le Quaglie con un mazzetto d' erbe diverse, mezza foglia di alloro, sale, pepe sano, trè garofani, coprite con un foglio di carta; fatele sudare un quarto d' ora con fuoco sotto e sopra; indi bagnatele con un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà; fatele finire di cuocere bene stufate. Quando saranno cotte, metteteci un poco di Culì: aggiustate le Quaglie sopra il piatto, tramezzatele colli tartufi, e creste di mollica di pane fritte nel butirro di bel colore, fate consumare la Salsa al suo punto, digrassatela; passatela al setaccio, e servitela con sugo di limone sopra le Quaglie, tartufi, e crostini.

Quaglie in Crepinette.

Antrè = Fate cuocere sei Quaglie come quelle alla Reale, *pag.* 202. ma colle coscie dentro il corpo. Tagliate in dadini trè cipolle, passatele in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro, finchè saranno cotte, poneteci poscia un poco di finocchio trito, sale, pepe schiacciato, trè rossi d'uova crude, e fate stringere sopra il fuoco senza bollire; tagliate sei pezzetti di rete di vitella mongana, o di majale, stendeteci sopra un poco di detta cipolla, e sopra la cipolla, quattro filetti d' alici alquanto dissalate, involtateci a ciascheduno una Quaglia, intinge-

tele

tele nell' uovo sbattuto, spolverizzatele di mollica di pane grattata; fategli prendere un bel color d'oro al forno, e servitele con sotto una Salsa alla Poevrada, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 70.

Quaglie Fritte.

Ordovre = Quando le Quaglie saranno trussate, e cotte come le precedenti, fatele raffreddare, indoratele con uovo sbattuto, spolverizzatele di mollica di pane; fatele friggere di bel colore, e servitele con petrosemolo fritto intorno. Le potete anche friggere spaccate nel mezzo, o crude infarinate solamente, o cotte come sopra.

Quaglie alla Melfì.

Orduvre = Allorchè le Quaglie saranno cotte come le precedenti, mettetele sopra un piatto, conditele con sale, pepe schiacciato, e butirro squagliato. Quando saranno quasi fredde mescolate un rosso d'uovo nel butirro, ungeteci per tutte le Quaglie, spolverizzatele di mollica di pane grattato; fategli prendere un bel color d'oro sulla gratella ad un fuoco temperato, e servitele con sotto una Salsa all'Aspic, o alla Scalogna, vedete l' Articolo delle Salse *Tom. I. pag.* 64. I Quagliardi si apprestano nello stesso modo, che le Quaglie, ma arrosto sono meglio che in qualunque altra maniera.

Del-

Delli Tordi, Castriche, e Strigliozzi.

Cognizioni di questi Uccelli .

Il Tordo viene servito sopra le mense più delicate per il buon gusto, e sapore della sua carne, ed inoltre per esser d' un leggiero e sano alimento. Il migliore è quello che ha mangiate le bacche di ginepro, ovvero le olive. Questo uccello principia a farsi vedere frà noi nel principio d' Ottobre, o fine di Settembre, devesi sciegliere grosso, grasso, carnuto, e di buon odore, quello preso alla caccia in tempo assai freddo è di un sapore più esquisito.

La Castrica l' abbiamo nel mese di Agosto. Questo è un uccello inferiore al Tordo; nulladimeno è assai delicato, allorchè è giovane, grasso, carnuto, e di buon odore.

Lo Strigliozzo anch' esso è inferiore al Tordo, e qualora abbia le qualità della Castrica non manca di essere la sua carne di un ottimo, e delicato sapore. Fra noi principiasi a vedere nel mese di Giugno. Tutti questi uccelli sono migliori arrosto nel loro sugo, che in qualunque altra maniera, ciò nonostante si apprestano in varj modi, ma nella stessa guisa che i Tordi, onde basterà di parlare di questi, che potrà servire anche per gli altri.

Tordi in Cassettine di Pane .

Orduvre = Fiambate leggiermente sette, o otto Tordi, dissossateli del tutto, riempiteli d'una farsa di Gratino cotta, che trovarete nel *Tom. IV.*

Cap. I., stendete un poco di detta Farsa sopra un piatto di rame, o di argento, aggiustateci sopra i Tordi cuciti con filo, e col petto al di sopra, copriteli con fette di lardo o cotte, o imbianchite nel brodo, e un foglio di carta, fateli cuocere ad un forno temperato. Abbiate sette, o otto cassettine di mollica di pane fritte di bel colore, guarnitele al di dentro con un poco di detta farsa, e tenetele calde. Nel momento di servire mettete ogni Tordo scucito nella sua cassettina, aggiustatele nel piatto, guarnitele negli angoli di secchietti di carota intagliati, cotti, e ripieni d' un Salpiccone d' animelle, e serviteli con sopra un buon Culì di prosciutto, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 7. La Guarnizione vedetela nel *Tom. IV. Cap. I.*

Tordi al Gratino.

Antrè = Sventrate, trussate colle coscie dentro il corpo; e fiambate sette, o otto Tordi, fendeteli nella schiena, riempitela d'una farsa di Gratino cruda, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* stendete mezzo dito di detta farsa sopra il piatto che dovete servire, aggiustateci sopra i Tordi con simetria, il petto al di sopra, guarniteli intorno di cipollette cotte, o d' olive dissossate e ripiene, copri te di fette di lardo cotte, e un foglio di carta, fate cuocere ad un forno temperato, poscia levate il lardo, scolate il grasso, e servite con sopra una Salsa alla Spagnuola, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 65. Li potete anche tramezzare con creste di pollastro cotte in un Bianco, come anche dopo cotti, guarnirli di tutto ciò che vi aggrada.

Tor-

Tordi in Pera al Gratino.

Antrè = Dissossate otto o dieci Tordi come quelli in Cassettine di pane, serbate otto delle loro zampe, riempiteli di una farsa di Gratino cotta, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, dategli una forma di Pero. Stendete sopra il piatto che dovete servire mezzo dito di detta farsa ma cruda, aggiustateci sopra con simetria i Tordi, guarniteli con code di gamberi, e cipollette, il tutto già cotto, olive dissossate, e ripiene, coprite con fette di lardo, cotte, fate cuocere ad un forno temperato, indi levate le fette di lardo, scolate bene il grasso, infilate ad ogni Tordo una zampetta che formi il gambo del Pero, e servite con sopra una Salsa alla Spagnuola, che trovarete nel *Tom. I. pag. 65.* Questi piatti si fanno anche con farsa di Gratino cotta, e si possono guarnire egualmente prima, che dopo cotti, con creste di pollastro, erbe intagliate, crostini di pane fritti, olive, cipollette, code di gamberi, uovette nonnate ec., il tutto cotto.

Tordi in Cassettine di Carta.

Orduvre = Fate friggere di bel colore nello strutto otto cassettine di carta della grandezza dei Tordi, guarnitele al di dentro di farsa di Gratino cruda. Prendete otto Tordi, fiambateli, incosciateli, e fendeteli nella schiena, riempiteli d' un salpiccone cotto d' animelle, aggiustateli dentro le cassettine col petto al di sopra, copriteli con fette di lardo cotte; fateli cuocere ad un forno temperato, poscia levate il lardo, scolate bene il grasso, e servite le cassettine con entro una Salsa al Culì di prosciutto.

La farsa di Gratino cotta, ed il Salpiccone d'animelle li trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* La Salsa nel *Tom. I. pag.* 7. Se volete li potete anche dissossare del tutto, riempirli, e servirli come sopra.

Tordi alle Cipollette.

Antrè = Quando averete cotto otto Tordi come quelli per le Cassettine di pane, aggiustateli sopra il piatto, guarniteli di cipollette cotte con buon brodo, e serviteli con sopra una Salsa all' Italiana rossa, o un buon Culì e sugo di limone. Le carcasse dei Tordi vi possono servire per fare la Salsa alla Polacca, e servirla sopra i Tordi. Vedetela nel *Tom. I. pag.* 94.

Tordi alle Olive.

Antrè = Questi si apprestano nella stessa guisa, che i precedenti, e si servono con sopra un Ragù d' olive ripiene, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Tordi alla Scioesie.

Antrè = Fate cuocere sei Tordi come quelli per mettere nelle Cassettine di pane, ma spaccati soltanto nella schiena senza dissossarli, e riempiteli come gli altri. Quando saranno cotti, aggiustateli sopra il piatto che dovete servire, guarniteli con sei belle animelle di capretto glassate, qualche cipolletta glassata, coda di gambero, e sei piccioli tartufi rotondi, il tutto cotto propriamente, e servite con una Salsa alla Spagnuola, o Culì e sugo di limone. Questi Tordi li potete anche dissossare del tutto, e variargli la guarnizione a vostro genio.

Tordi alla Bellegarde .

Antrè = Fiambate , e dissossate otto Tordi alla riserva delle coscie , riempiteli di un Salpiccone cotto d' animelle , cuciteli , fateli cuocere sopra un piatto con un poco di farsa di Gratino nel fondo , come quelli per le Cassettine di pane , aggiustateli poscia sopra il piatto , guarniteli di code di gamberi , creste di pollastri , creste di pane fritte , cipollette , piccioli tartufi , il tutto cotto , e servite con sopra una Salsa all' Italiana rossa , o Culì con sugo di limone . Tutte le Guarnizioni le trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* La Salsa nel *Tom. I. pag.* 65.

Tordi al Salmì .

Antrè = Questi si preparano come le Beccaccie *pag.* 183. ma intieri , o i soli petti e coscie ; la Salsa si fa colle carcasse , o con due , o tre Tordi senza l' interiora , e si serve con creste di pane fritte nel butirro . Molte vivande si apprestano con i Tordi cotti prima arrosto , e rifreddi , che si trovaranno alla fine di quest' Opera .

Tordi in diverse maniere .

Antrè = Allorchè i Tordi dissossati , o non dissossati , ripieni , o non ripieni , saranno cotti come quelli da mettere nelle Cassettine di pane , li potete servire con qualunque guarnizione , cioè d' animelle glassate , o piccate e glassate , cimette di cavolo fiore , piccioli tartufi , creste , uovette nonnate , piccioli gamberi , teste di sellero , gobbi , finocchi , mazzetti qualunque ec. , con sopra una Salsa alla Spagnuola , o alla Polacca , o un buon Culì ; ovvero senza guarnizione , e con sopra un Ragù di Tartufi ,

di

di Prugnoli, di Olive, di Cipollette ec., oppure con sopra una Salsa Agro-dolce, al Fumè, al Culì di lenticchie ec., ma per queste ultime, i Tordi non debbono essere dissossati, ma bensì spaccati nella schiena, e ripieni con un poco di farsa di Gratino cruda, cotti nello stesso modo, e serviti guarniti all' intorno di crostini di mollica di pane, tagliati a guisa di creste, e fritti di bel colore nel butirro.

Delle Allodole, Beccafichi, e Ortolani.

Cognizioni di questi Uccelli.

L' Allodola principia a farsi vedere fra noi verso la fine di Settembre, o principio d' Ottobre. Uccelletto di un ottimo sapore, nutritivo, e leggierissimo a digerirsi, specialmente allorchè è giovane, grasso, e carnuto, onde viene servito sulle migliori mense. La maniera più gustosa per mangiare l'Allodola è quella di arrostirla nel suo sugo; in veruna altra maniera è così delicata come in questa.

Il Beccafico principiasi a vedere nel mese d' Agosto; questo è un uccelletto di un gusto eccellente, e di un sapore assai delicato, onde viene ricercato, e mangiato da chi ama i buoni bocconi. Devesi scieglere grosso, e grasso. Anche questo la migliore maniera di mangiarlo è arrostito, benchè si appresti in molte altre maniere, come l'Allodola.

L' Ortolano ci viene recato dalla Toscana; questo uccelletto è il più grasso di tutti gli al-

altri , e la sua carne è delicatissima , e assai sugosa , ma molti per altro preferiscono il Beccafico per non essere così grasso , benchè io attribuisca ugual pregio sì all'uno , che all'altro di questi famosissimi uccelletti ; i migliori sono quelli che hanno il grasso bianco e non giallo . La maniera più usitata e gustosa , è arrosto ; ciononostante si preparano esattamente come i Beccafichi .

Allodole in Ciriegie al Gratino .

Antrè = Fiambate leggiermente le Allodole , dissossatele del tutto , riempitele di una farsa di Gratino cotta , dategli la forma di tante ciriegie , aggiustatele sopra il piatto che dovete servire con sotto mezzo dito di farsa di Gratino cruda ; guarnitele all' intorno di code di gamberi , e olive ripiene , copritele con fette di lardo cotte ; fate gratinare , e cuocere ad un forno temperato ; poscia scolate bene il grasso , infilate ad ogni Allodola un ossetto di zampetto per formare il gambo della ciriegia , e servitele con sopra una Salsa fatta colle carcasse delle Allodole . Vedete Salsa alla Polacca nel *Tom. I. pag. 94.* La farsa cruda , e cotta al Gratino la trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Allodole al Gratino .

Antrè = Queste si apprestano come i Tordi al Gratino . Vedeteli *pag.* 211. Potete servirvi dei fegatini delle Allodole , e dei Tordi per aggiungere alla farsa di Gratino .

Allodole alla Perla .

Antrè = Vedete quelle in Ciriegie ; queste si preparano nello stesso modo , ma senza infilargli le zampette .

Al-

Allodole in Cassettine.

Orduvre = Tanto quelle in Cassettine di pane, che di carta, si apprestano nella stessa guisa, che i Tordi. Vedeteli *pag.* 209. e 211.

Allodole al Salmì.

Antrè = Anche queste si preparano come i Tordi in Salmì. Vedeteli *pag.* 213.

Allodole alla Reale.

Antrè = Fate cuocere delle Allodole come quelle alla Perla, ma ripiene con farsa di Chenef. Nel momento di servire accomodatele sopra il piatto al quale averete fatto un bordino di pane, o di pasta, e servitele con sopra un Ragù melè di ciò che somministra la stagione. Vedetelo nel *Tom. IV. Cap. I.*

Allodole in diverse maniere.

Antrè = Si preparano le Allodole in tutte quelle maniere che i Tordi. Vedete Tordi in diverse maniere *pag.* 213.

Beccafichi in diverse maniere.

Antrè = I Beccafichi si apprestano in tutte quelle maniere che i Tordi, e le Allodole, ma non dissossati mai. Vedete queste due specie di uccelli *pag.* 209. e 215.

Ortolani in diverse maniere.

Antrè = Gli Ortolani si apprestano esattamente come i Beccafichi, e mai si dissossano.

Tutti gli altri uccelletti minuti servono ai medesimi effetti, ma sono di un gusto, e di un sapore molto inferiore. Diversi altri uccelli, come la Merla, il Rondone da nido, la Codetta ec., non ho creduto necessario porli fra gli altri, mentre la Merla, e il Rondone si possono apprestare come il Tordo, e l'Allodola, e la Codetta come il Beccafico, e così degli altri.

CAPITOLO QUARTO.

Delle Terrine, e Piatti Composti.

Osservazione sulle Terrine.

Il nome di Terrina è derivato certamente, non solo dal Francese, ma ancora perchè in tempi andati, allorchè non erano le Tavole giunte a quel grado di lusso, e di magnificenza come noi le vediamo a nostri giorni, costumavano servire sopra la mensa una Terrina colla carne che cuocevano in essa. Perciò fare mettevano diverse carni ben lardate, e condite in un vaso di terra chiamato Terrina, lo coprivano come alla bresa, e lo chiudevano all' intorno di pasta fatta con acqua e farina, onde con ciò impedire l' evaporazione. Quindi lo ponevano sopra la cenere calda, e lo lasciavano così il tempo convenevole per la cottura delle carni. Poscia levavano la pasta, e servivano la Terrina sopra la tavola senza altra Salsa, che il proprio sugo sortito dalle carni nel tempo della loro cottura.

Ciò che al presente appellasi Terrina non è altro, che diverse sorta di carni unite insieme, ovvero separatamente, cioè Manzo, Vitella, Polli, Selvaggiume, Pesce, Erbe, Maccaroni, Polenta, Lasagne, ec., che fassi cuocere in Bresa, o in Ragù, o in Fricassè, o all' Acqua, o al Brodo ec., e che si serve, o condisce in una Terrina d' argento, o di porcellana, o di faenza, con quella Salsa, o Culì, o Ra-

Ragù, o Guarnizione, o Condimento che richiede, o che si crede a proposito.

Il nome di Piatto composto, significa tutte quelle Vivande formate dalla composizione di molti, e diversi condimenti uniti insieme, come si vedrà prima, che termini questo Volume.

Tenerumi di Mongana alla Purè di Piselli.

Terrina = Quando i Tenerumi di mongana saranno cotti in una Bresa ristretta come quelli alla Massedoene *Tom. I. pag.* 188. asciugateli, poneteli nella Terrina, e serviteli con sopra una Purè di piselli, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 24.

Chenef al Restoran.

Terrina = All' Articolo delle Farse *Tom. IV. Cap. I.*, trovarete tutte sorte di Chenef. Queste quando sono cotte nel brodo si asciugano sopra un panno pulito, si mettono nella Terrina, e si servono con un buon Restoran, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 5.

Gnocchi all' acqua.

Terrina = Fate bollire in una cazzarola un poco d' acqua con un buon pezzo di butirro, e sale, poneteci farina sufficiente per fare una pasta maneggievole come alla Reale, fatela cuocere bene sopra il fuoco movendo sempre con una cucchiaja di legno, mettetela poscia in un' altra cazzarola. Quando sarà tiepida poneteci poco per volta per ogni libbra di farina quattro rossi d' uova crude, e un bianco, maneggiando sempre acciò l' uova s' incorporino colla pasta, aggiungeteci un pugno di parmigiano grattato. Ponete la pasta sopra la tavola della Pasticcieria, stendetela poco per volta colle ma-

mani con quasi niente farina , alla grossezza del dito grosso , tagliate i gnocchi a mostaccioletti , fateli cuocere nell' acqua bollente giusta di sale , allorchè diverranno gonfi , e dentro spongosi saranno cotti ; levateli subito , scolateli . Fate un suolo nella Terrina di parmigiano grattato , butirro squagliato , e un pochino di capo di latte passato al setaccio , e un suolo di Gnocchi , e così di mano in mano finchè la Terrina sarà piena terminando col capo di latte , parmigiano , e butirro . Fategli prendere un bel color d' oro ad un forno ben caldo , e serviteli subito . Alcuni pongono della cannella fina , noce moscata , o pepe schiacciato tramezzo i Gnocchi , ma ciò dipende dal gusto . Del capo di latte si può fare a meno .

Fricassè di Pollastri alla Pulette .

Terrina = Vedete questa Fricassè , e tutte le altre Fricassè di Pollastri al loro Articolo particolare dalla *pag.* 21. fino a 26.

Chenef alla Tedesca .

Terrina = Queste le trovarete all' Articolo delle Farse *Tom. IV. Cap. I.* Quando saranno cotte nel brodo scolatele , asciugatele , mettetele nella Terrina , e servitele con sopra una Salsa alla Pulette , che trovarete nel *Tom. I. pag.* 83.

Sivè di Lepre .

Terrina = Abbiate un buon Lepre , levategli la pelle , pulitelo bene , e tagliatelo in pezzi non molto grossi . Tagliate in grossi quadretti una libbra di ventresca , fatela rosolare in una cazzarola sopra un fuoco allegro con un pezzo di butirro , o lardo rapato , indi levatela , e ponete nella cazzarola i pezzi di Lepre per farli rosolare egual-

egualmente, levate ancora il Lepre, e mettete nella cazzarola due cipolle tagliate in quarti, fatele cuocere un poco, quindi aggiungeteci farina sufficiente per legare la Salsa, fate rosolare dolcemente l'una, e l'altra movendo quasi sempre. Quando la farina e cipolla sarà color d'oro, bagnate con una bottiglia di vino rosso buono bollente, e un poco di sugo di manzo; fate cuocere ancora dolcemente trè quarti d'ora, e digrassate bene di tempo in tempo. Intanto mettete il Lepre rosolato e la ventresca in una marmitta con due fette di prosciutto, una cipolletta con trè garofani, un mazzetto d'erbe diverse con mezza foglia di alloro, ed un poco di basilico, poco sale, pepe schiacciato, qualche zesta sottile di arancio. Passateci dentro la Salsa col setaccio ben digrassata, coprite la marmitta, incollate il coperchio con carta, acqua, e farina; fate cuocere circa due ore se il Lepre è vecchio, e meno se è giovane, con cenere calda sotto, e sopra. Allorchè sarà cotto, scoprite, levate il prosciutto, cipolla, e mazzetto, digrassate, che la Salsa sia ben legata, e di buon gusto; aggiustate il Lepre nella Terrina, metteteci sopra delli crostini a cuoretti di pane fritti nel butirro, versateci sopra la Salsa, e guarnite sopra il Sivè con una dozzina o più di cipollette glassate.

Aricò di Lepre.

Terrina = Questo si prepara nella stessa guisa che il Sivè, ma senza cipolle. Quando averete bagnata la farina rosolata con una bottiglia di vino bianco bollente, e sugo di manzo met-

metteteci una dozzina di pezzetti di rape grossi come noci, e fritti nello strutto; fate cuocere, digrassate, passate al setaccio, e ponete quindi nella marmitta come sopra. A due terzi della cottura del Lepre, ponete nella marmitta una quindicina di rape tagliate a guisa di picciole cipollette, e fritte nello strutto di bel colore. Fate finire di cuocere, e servite le rape e crostini sopra l'Aricò, versateci sopra la Salsa ben digrassata, di buon gusto, e legata sufficientemente.

Matelotta d' Anguilla.

Terrina = Questa la trovarete all' Articolo dei Pesci *Tom. V. Cap. II.*

Tortellini alla Bolognese.

Terrina = Abbiate dei Tortellini alla Bolognese come quelli per la zuppa. Vedeteli nel *Tom. I. pag.* 39. Fateli cuocere con brodo, indi scolateli, conditeli nella Terrina suolo per suolo con parmigiano grattato, butirro squagliato mescolato con un buon culì di prosciutto, o di tartufi; terminate col parmigiano e butirro chiarificato, fate prendere un leggiero color d' oro al forno, e servite subito.

Gnocchi alla Veneziana.

Terrina = Mettete in una cazzarola dodici rossi d' uova, con un buon pugno di farina, o farina di riso, mescolate con una cucchiaja di legno, stemperate poco per volta con latte di vacca a proporzione della farina; fate stringere sopra il fuoco come una Crema pasticciera, osservando che sia ben cotta acciò non senta la farina; prima di levare dal fuoco metteteci un pezzo di butirro, un pugno di parmigiano grattato, e sale a sufficienza, poscia versate

so-

sopra un tondo di rame alla grossezza di un dito unto di butirro. Quando la dose sarà fredda, tagliate i Gnocchi a mostaccioletti; aggiustateli nella Terrina, conditeli suolo per suolo con parmigiano grattato, e butirro squagliato, terminando col butirro; fategli prendere un bel colore al forno, e serviteli subito. Vi è chi mette un poco di zucchero, e cannella fina quando li condisce nella Terrina.

Animelle in Ragù melè.

Terrina = Le trovarete all' Articolo dei Ragù *Tom. IV. Cap. I.*

Code di Agnello alla Purè di Piselli.

Terrina = Fate cuocere le code d'Agnello come quelle Glassate. Vedetele nel *Tom. II. pag.* 23. Quando saranno cotte, asciugatele, ponetele nella Terrina, e servitele con sopra una Purè di piselli, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 24.

Ravioli di Petto di Cappone.

Terrina = Questi si apprestano come quelli per la zuppa si fanno cuocere con brodo, si scolano, e si condiscono nella Terrina come i Tortellini alla Bolognese *pag.* 221., e si servono nello stesso modo. Se avete un Ragù ristretto d' animelle e tartufi lo potete mettere tramezzo i Ravioli nell' atto che li condite. Vedete Tortellini alla Bolognese *Tom. I. pag.* 39.

Lepre Agro-dolce.

Terrina = Dopo che averete levato la pelle al Lepre, e sventrato, tagliatelo in pezzi non tanto piccioli, lardateli con qualche lardello di lardo condito con sale, e pepe schiacciato. Ponetelo in una cazzarola con qualche fetta di lardo, e prosciutto sotto e sopra, un mazzetto

to d' erbe diverse con una foglia di alloro e un poco di basilico, una cipolla con tre garofani, e uno stecco di cannella, poco sale, pepe schiacciato, fate sudare con fuoco sotto e sopra. Quando principia ad asciugarsi, bagnate con due bicchieri di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, e un poco di brodo; fate bollire dolcemente fino alla totale cottura. Abbiate una Salsa Agro-dolce come è descritta nel *Tom. I. pag.* 77., aggiungeteci il fondo della cottura del Lepre ben digrassato, e passato al setaccio; metteteci dentro i pezzi di Lepre; fate bollire ancora qualche poco, e consumare la Salsa al suo punto. Nel momento di servire poneteci un buon pizzico di capperi fini intieri, o prugne d' Amelia dissossate, e cedrato condito, se piace, tagliato in dadini, o pignoli, e passerina; e servite nella Terrina.

Tenerumi di Mongana all' Olandese.

Terrina = Tutti i Tenerumi di mongana si possono servire nelle Terrine, apprestati in diverse maniere. Per quelli all' Olandese. Vedete nel *Tom. I. pag.* 187. Per gli altri, quando averete cotto i Tenerumi in una bresa, come quelli nella Terrina, e serviteli con sopra un Ragù alla Finansiere, alla Massedoene, in Hoscepot, di Cipollette, di Radiche diverse ec. ovvero un Culì di Gamberi, di Piselli ec. Vedete queste Salse, e Ragù nel *Tom. I. Cap. I.* e *T. IV. Cap. I.*

Quaglie all' Etuvè.

Terrina = Sventrate, incosciate, e fiambate otto, o dieci Quaglie, passatele in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di lardo rapato, quan-

quando saranno alquanto rosolate levatele, e ponete nella cazzarola circa venti cipollette, fatele rosolare egualmente; indi levate anche queste, ponete nella cazzarola un buon pizzico di farina, fatela divenire color d' oro sopra un fuoco moderato, movendo sempre, e bagnate con una foglietta di vino bianco consumato un terzo, e un poco di Sugo; fate bollire dolcemente, e digrassate bene più volte. Ponete le Quaglie in una cazzarola con una fetta di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse con mezza foglia di alloro, e un poco di basilico, poco sale, pepe schiacciato, passateci dentro la Salsa col setaccio; fate cuocere a picciolo fuoco; a mezza cottura aggiungeteci le cipollette rosolate; fate finire di cuocere; indi digrassate bene, levate il prosciutto, e mazzetto, aggiustate le Quaglie nella Terrina, con sopra le cipollette, e qualche crostino di mollica di pane tondo come le cipollette, e fritto nel butirro, versateci sopra la Salsa, e servite subito.

Maccaroni alla Napolitana.

Terrina = Fate cuocere dei maccaroni con acqua e sale, allorchè saranno cotti trè quarti scolateli, e conditeli nella Terrina con parmigiano grattato, pepe schiacciato, e Sugo di vitella, o di manzo, ovvero un buon brodo di Stufato, o Garofanato fatto con sugo di pomidoro, e passato per il passabrodo. Alcuni per farli migliori aggiungono del butirro fresco nel Sugo, o Culì, ma la vera maniera è come sopra la cenere calda, o alla bocca del forno acciò i maccaroni prendano sapore, e serviteli che siano alquanto sugosi.

Maccaroni all' Aragonese.

Terrina = Quando i maccaroni saranno cotti come si è detto di sopra. Prendete una cazzarola con un grosso pezzo di butirro, fatelo squagliare, poneteci dentro i maccaroni bene scolati, passateli sopra il fuoco, aggiungeteci un poco di Culì, pepe schiacciato, parmigiano grattato, mescolate il tutto bene, e giusto di sale, versateli nella Terrina, copriteli di parmigiano grattato, aspergeteli di butirro squagliato, copriteli, poneteli sopra la cenere calda, e serviteli con sopra un poco di Sugo di mongana, o di manzo, o brodo di Stufato, o Garofanato.

Salmì di Beccaccie.

Terrina = Vedete i diversi Salmì di Beccaccie *pag.* 183.

Gnocchi alla Reale.

Terrina = Fate un poco di pasta cotta alla cazzarola, come quella per i Gnocchi all' acqua. Quando sarà fredda pestatela nel mortajo, aggiungeteci una pappa fatta con mollica di pane, e latte, e stretta sopra il fuoco, altrettanta ricotta fresca, un pezzo di butirro, un pugno di parmigiano grattato, sale; pestate bene tutto insieme, legate con otto o più o meno rossi d' uova, secondo la quantità della dose; stendete questa composizione sopra un coperchio di cazzarola alla grossezza di un dito. Abbiate al fuoco dell' acqua e sale, quando bolle, col manico della cucchiaja gettateci i gnocchi pochi per volta; a misura che si vanno cuocendo, scolateli, e conditeli nella Terrina con parmigiano grattato, e butirro squagliato; al-

alcuni vi aggiungono un poco di cannella fina, terminate col parmigiano, e aspergete col butirro. Fate prendere un bel colore ad un forno ben caldo, e servite subito. La pasta, la pappa, e la ricotta debbono essere di eguale porzione.

Maccaroni al Fiore di Latte.

Terrina = Quando i maccaroni saranno cotti con acqua e sale, scolateli, prendete una cazzarola con un pezzo di butirro, metteteci i maccaroni, passateli sopra il fuoco, aggiungeteci per ogni libbra di maccaroni mezza foglietta di fiore di latte, un poco di sale, pepe schiacciato, e noce moscata; mescolate bene sopra il fuoco; poscia tirate indietro, poneteci del parmigiano grattato a proporzione, mescolatelo, versate nella Terrina, coprite con parmigiano, aspergete con butirro squagliato; fate prendere colore ad un forno ben caldo, e servite subito.

Aricò di Castrato.

Terrina = Questo lo trovarete all' Articolo del Castrato *Tom. I. pag.* 234. e 237.

Matelotta alla Finansiere.

Terrina = Questa si appresta in due maniere, cioè al Bianco, e al Rosso. Per la prima, preparate otto ale di Gallinaccietto come quelle in Fricassè alla Palette senza prugnoli, e con sei tartufi mezzanetti ben mondati, e bagnata con mezza foglietta di vino bianco consumato un terzo, o di Sciampagna, e brodo buono bianco. A mezza cottura aggiungeteci otto cipollette imbianchite, e mondate; fate finire di cuocere. Quando il tutto sarà cotto levate il

il prosciutto, e mazzetto, digrassate, legate con una liason di quattro rossi d'uova stemperata con un poco di brodo, e sugo di limone, e servite nella Terrina nella stessa guisa, e colli medesimi ingredienti che la Rossa.

Per questa fiambate, e dissossate per metà otto ale di Gallinaccietto, fatele un pochino rosolare in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di lardo rapato, indi levatele, mettete nella stessa cazzarola dieci cipollette, fatele rosolare color d'oro, e levate poscia anche queste, ponete un buon pizzico di farina nella medesima cazzarola, fatela divenire color d'oro sopra un picciolo fuoco movendo sempre; indi bagnate con mezza foglietta di vino rosso consumato un terzo, e brodo assai buono; fate bollire dolcemente, e digrassate più volte. Ponete le ale in un altra cazzarola, con sei tartufi mezzanetti, e ben mondati, una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, passateci dentro la Salsa col setaccio ben digrassata, condite con sale, e poco pepe schiacciato; fate bollire a picciolo fuoco, a due terzi della cottura aggiungeteci le cipollette rosolate; Allorchè il tutto sarà cotto. Abbiate sei gamberi cotti e mondati, otto animelle di capretto glassate alla Singarà. Vedetele nel *Tom. II. pag. 40.*, otto belle creste cotte in un Bianco, sei fegatini di Pollo imbianchiti con buon brodo, sei uovette nonnate imbianchite leggermente con brodo e pelate, sei picciole chenef cotte con brodo. Vedetele nel *Tom. IV. Cap. I.*, otto crostini di mollica di pane tagliati come nocchie, e fritti nel butirro di bel colore.

 Quan-

Quando tutte queste cose saranno pronte, aggiustate, e tramezzate le ale nella Terrina coi tartufi, cipollette, e tutte le guarnizioni suddette, e versateci sopra la Salsa passata al setaccio, e ben digrassata, con sugo di limone.

Composta di Piccioni.

Terrina = Abbiate sei piccioli Piccioni spennati all'acqua calda, sventrateli, trussateli colle zampe dentro il corpo infilate dalla parte da basso; metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, una dozzina di cipollette imbianchite all'acqua bollente, qualche prugnolo, un mazzetto d'erbe diverse, sale, pepe schiacciato; passate sopra il fuoco, aggiungeteci un buon pizzico di farina, bagnate con sugo di vitella, o sugo di manzo, mezzo bicchiere di vino bianco, o di Sciampagna consumato un terzo, che la Salsa sia bionda, fate bollire dolcemente. Quando il tutto sarà cotto, e consumata la Salsa al suo punto, mettete i Piccioni in un'altra cazzarola colle cipollette, e prugnoli, e qualche animella di capretto cotta con buon brodo, digrassate la Salsa, passatela al setaccio, e versatela nella Composta. Servite ben caldo con sugo di limone. Per servirla al Bianco, apprestatela esattamente come una Fricassè, facendo cuocere i Piccioni colle cipollette.

Beccaccie all' Etuvè.

Terrina = Lardate il petto per traverso a tre Beccaccie, di lardelli di lardo conditi e rifilati al paro della carne; indi fate l'Etuvè come quella di Quaglie. Vedetela *pag.* 213 colla sola differenza che tritarete l'interiora delle Beccac-

caccie senza i griscili, le passarete un momento sopra il fuoco in una picciola cazzarola con un poco di lardo rapato, e poi le passarete per setaccio nella Salsa dell' Etuvè.

Ale a diverse Salse, e Ragù.

Terrina = Tutte sorta di Ale cotte in una bresa ristretta come trovasi descritto nel *Tom. II. pag.* 128., si possono servire con ogni sorta di Salsa, o Ragù. Vedetele nel suddetto *Tomo pag.* 140. ove dice Ale in diverse maniere.

Giblotte di Pernici.

Terrina = Lardate a tre Pernici il petto per traverso di filetti di prosciutto; passatele come i Piccioni in composta *pag.* 228., e finitele, e servitele nella stessa guisa; aggiungendoci soltanto qualche picciola Chenef.

Ravioli alla Romana.

Terrina = Fate una sfoglia di pasta da tagliolini. Vedetela nel *Tom. I. pag.* 38. Abbiate della ricotta fresca, mescolateci allorchè saranno freddi un poco di spinaci allessati, spremuti, tritati, e passati bene sopra il fuoco in una cazzarola con un pezzo di butirro, sale, pepe schiacciato, e noce moscata, aggiungeteci un pugno di parmigiano grattato, sale, pepe, e cannella fina; per ogni libbra di ricotta, tre rossi d' uova crudi; mescolate il tutto insieme; formatene dei Ravioli non tanto grandi colla pasta suddetta, e tagliati collo sperone. Quando saranno fatti tutti metteteli nell'acqua bollente giusta di sale, in un quarto d'ora saranno cotti, indi scolateli sopra un panno pulito, conditeli nella Terrina suolo per suolo con parmigiano grattato, e butirro squagliato me-

mescolato con un buon Culì di prosciutto, o un brodo di Garofanato, terminate col parmigiano, e butirro. Fate prendere colore ad un forno caldo, e servite subito. Alcuni tramezzano i Ravioli, Gnocchi ec. con fiore di latte, mescolato con un pezzo di butirro maneggiato con un pochino di farina, lo fanno stringere, e bollire sopra il fuoco giusto di sale, lo passano al setaccio, e ne formano una specie di Besciamella liquida, condimento ottimo in tutte queste sorta di vivande.

Lasagne alla Milanese.

Terrina = Fate una sfoglia come quella per la zuppa di picciole Lasagne. Vedetela nel *Tom. I. pag. 39.* tagliatela a quadretti larghi tre dita, fateli cuocere all' acqua bollente e sale, in guisa che non si ammassino, poscia passateli alla fresca, stendeteli sopra una tovaglia pulita. Prendete la Terrina fateci un suolo nel fondo di qualche fetta di tartufo cotta nel butirro, parmigiano grattato, butirro squagliato, un poco di Besciamella, e cannella fina, ed un suolo di Lasagne, seguitate così suolo per suolo, finchè la Terrina sarà piena, terminando colla Besciamella, parmigiano, e butirro; fategli prendere colore ad un forno temperato, e servite subito.

Maccaroni alla Riscelieù.

Terrina = Allorchè i Maccaroni saranno cotti con acqua e sale, scolateli, passateli in una cazzarola sopra il fuoco con un grosso pezzo di butirro, e finiteli come quelli al Fiore di latte *pag. 226.*, ponetene più della metà nella Terrina, fateci un buco nel mezzo, metteteci un buon

buon Ragù ristretto di animelle di capretto con tartufi, e prugnoli, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, coprite col resto delli Maccaroni, coprite sopra con parmigiano grattato, aspergete di butirro squagliato; fate prendere colore ad un forno ben caldo, e servite subito.

Pernici alla Villeroè.

Terrina = Abbiate sei picciole Pernici, o Perniciotti, sventrateli, e trussàteli colle zampe dentro il corpo; metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, sei tartufi intieri, dodici cipollette imbianchite, sei salciccie imbianchite, un mazzetto d'erbe diverse con un poco di basilico; passate sopra il fuoco; indi aggiustate il tutto in un'altra cazzarola, con qualche fettina di vitella nel fondo, poco sale, pepe schiacciato; coprite con fette di lardo, e un foglio di carta; fate sudare mezzo quarto d'ora con fuoco sotto e sopra; quindi bagnate con un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, altrettanto brodo; fate finire di cuocere. Quando il tutto sarà cotto, passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo. Fate un pochino di Rosso. Vedetelo nel *Tom. I. pag.* 19. bagnatelo con mezzo bicchiere di vino rosso consumato per metà, il fondo suddetto, un poco di sugo di vitella; fate bollire dolcemente un quarto d'ora, digrassate bene, e passate al setaccio, aggiustate le Pernici nella Terrina colle cipollette, li tartufi, e salciccie levata la pelle, qualche crostino di pane fritto, e serviteci sopra la Salsa suddetta.

Lin-

Lingua di Manzo alla Spagnuola.

Terrina = Quando la Lingua di Manzo sarà cotta in una bresa come quella alli Spinaci. Vedetela nel *Tom. I. pag.* 104., tagliatela in pezzi non tanto grossi, poneteli nella Terrina, guarniteli con mazzetti di cavoli, cipolle glassate, carote, rape, cipollette bianche, salciccie, teste di selleri, fettine di ventresca, seminateci sopra qualche cece ben cotto, e serviteci sopra una buona Salsa alla Spagnuola con un poco di zafferano. Tutte l' erbe debbono essere intagliate e cotte a parte con buon brodo, e un pezzo di prosciutto. I cavoli colle salciccie, e un pezzo di ventresca tagliata in fettine tenenti alla cotena. Le cipolle glassate vedetele nel *Tom. I. pag.* 118.

Lingua di Manzo in ogni maniera.

Terrina = La Lingua di Manzo allorchè sarà cotta in una bresa come sopra, e tagliata in pezzi, la potete servire nella Terrina con sopra una Purè di Lenticchie, di Piselli, di Rape, di Carote ec., ad ogni sorta di Mazzetti, alle Cipollette, in Hoscepot, Salsa Ascè, Culì di Pomidoro ec.

Coda di Manzo a diverse Purè.

Terrina = Fate cuocere una Coda di Manzo, come è descritto nel *Tom. I. pag.* 119., aggiustate i pezzi nella Terrina bene asciugati dal grasso, e versateci sopra una Purè, o Culì di vostro genio; quelle che più gli convengono sono. Purè di Lenticchie, di Piselli, di Carota, di Rapa, di Fabonne, Verde, di Cipolla. Ovvero un Culì di Pomidoro, di Tartufi, di Prugnoli; ad ogni Guarnizione, in Hoscepot, alle

Ra-

Radiche diverse, alle Cipollette ec., una Salsa alla Spagnuola, Italiana rossa, Ascè ec., sono le più adattate.

Trippa di Manzo a diverse Salse.

Terrina = Questa la potete servire nella Terrina, nello stesso modo, che sopra il piatto. Vedete Trippa di Manzo in ogni maniera *Tom. I. pag.* 122.

Tenerumi di Manzo a diverse Salse.

Terrina = Vedete Tenerumi di Mongana in diverse maniere *Tom. I. pag.* 187., mentre li potete servire nella Terrina in tutte quelle maniere, come sono descritti in detto Articolo.

Chenef Ripiene.

Terrina = Vedete Chenef ripiene all' Articolo delle Farse *Tom. IV. Cap I.*, fatele cuocere con brodo, scolatele, e servitele nella Terrina con sopra una Salsa chiara, o Culì di gamberi, o un buon Restoran. Vedete queste Salse nel *Tom. I. Cap. I.*

Giblotte di Piccioni alla Finansiere.

Terrina = Tagliate in quarti trè Piccioni bene aggiustati, passateli in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, sei tartufi mezzanetti mondati tondi, qualche fungo se sarà la stagione, un mazzetto d'erbe diverse, una fetta di prosciutto, sale, pepe schiacciato; indi sbruffateci un buon pizzico di farina, bagnate con sugo di manzo, e mezzo bicchiere di vino rosso consumato per metà; fate cuocere dolcemente; alla metà e più della cottura aggiungeteci otto cipollette imbianchite, sei animelle di capretto imbianchite. Quando il tutto sarà cotto, digrassate, levate il mazzetto, e prosciu-

sciutto, aggiustate nella Terrina i pezzi di Piccioni con sopra li tartufi, cipollette, e animelle, metteteci ancora quattro gamberi cotti, e mondati, sei picciole Chenef, i fegatini de' Piccioni imbianchiti con un poco di brodo, e serviteci sopra la Salsa con sugo di limone. Per farla al Bianco si bagna con brodo bianco, e si lega la Salsa colla liason.

Animelle alla Printaniere.

Terrina = Le trovarete nel *Tom. II. pag.* 43. Quelle di Mongana le potete servire nello stesso modo. Quelle alla Massedoene egualmente. Vedetele *pag.* 42. *Tom. II.*

Coscie in ogni maniera.

Terrina = Le Coscie di Tocchino, di Pollanca, di Pollastro ec., sono ottime vivande servite nella Terrina, le diverse maniere di aprestarle vedetele nei loro Articoli particolari.

Animelle in diverse maniere.

Terrina = Le Animelle sì di Mongana, che di Capretto, e di Abbacchio, si servono nella Terrina preparate alla Pulette, all'Inglese, alla Crema, alli Piselli fini ec. Vedetele nel *Tom. I. pag.* 176., e *II. pag.* 39.

Code di Mongana alla Spagnuola.

Terrina = Allorchè le Code di Mongana saranno cotte, e glassate come quelle alla Mentenon, oppure imbianchite, e cotte con mazzetti di cavoli, buon brodo, qualche salciccia, un pezzo di prosciutto, sale, e pepe schiacciato, una cipolla con tre garofani, un mazzetto d'erbe diverse. Quando saranno cotte aggiustatele dentro la Terrina coi cavoli bene asciugati, le salciccie senza la pelle, qualche

ci-

cipolletta, carota, e rapa, intagliato il tutto, e cotto a parte con buon brodo e un pezzo di prosciutto; seminateci sopra qualche cece ben cotto, e servite con una buona Salsa alla Spagnuola. Se le Code sono glassate, li cavoli cuoceteli a parte colle salciccie, un pezzo di ventresca, e buon brodo.

Code di Mongana ad ogni Purè.

Terrina = Cotte che saranno le Code di Mongana come alla Mentenon, asciugatele bene, mettetele nella Terrina, e versateci sopra qualunque Purè di vostro genio. Servitevi del fondo della cottura delle code passato al setaccio, e ben digrassato per dare maggior corpo alla Purè.

Tenerumi di Mongana alla Reale.

Terrina = Quando i Tenerumi di Mongana saranno cotti, e glassati come quelli alla Massedoene *Tom. I. pag.* 188., aggiustateli nella Terrina, guarniteli sopra con animelle di capretto cotte e glassate, cipollette bianche cotte con buon brodo, picciole chenef, tartufi mezzanetti mondati, e cotti coi tenerumi, qualche gambero cotto e mondato, e serviteci sopra una buona Salsa all' Italiana chiara. Vedetela nel *Tom. I. pag.* 66. Le Chenef nel *Tom. IV. Cap. I.*

Tenerumi di Mongana ad ogni Purè,

Terrina = Fate cuocere i Tenerumi di Mongana in una bresa ristretta come alla Massedoene, ma senza limone. Vedetela nel *Tom. I. pag.* 188., poscia asciugateli, poneteli nella Terrina, e versateci sopra una Purè di Piselli, o Verde, o alla Fobonne, come volete; il fondo della cottura dei Tenerumi passato al setaccio, e ben

e ben digrassato vi potrà servire per dare maggior corpo alla Purè. Vedete le Purè nel *Tom.I. Cap. I.*

Quaglie in Metelotte.

Terrina = Fiambate, sventrate, e trussate sei Quaglie colle coscie dentro il corpo, fatele alquanto rosolare in una cazzarola sopra il fuoco con lardo rapato, indi levatele, e mettete nella cazzarola quindici cipollette imbianchite all' acqua bollente, fatele rosolare egualmente, e levatele, mettete nella cazzarola un buon pizzico di farina, fatela divenire color d'oro sopra un picciolo fuoco movendo sempre, bagnate poscia con una bottiglia di vino rosso consumato per metà, e sugo di manzo, fate bollire dolcemente mezz' ora digrassando bene di tempo in tempo. Ponete le Quaglie in un' altra cazzarola con un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse con mezza foglia di alloro, passateci dentro la Salsa col setaccio, fate cuocere a picciolo fuoco. Alla metà della cottura metteteci le cipollette, e a due terzi aggiungeteci sei rocchi d' anguilla, condite con sale, e pepe schiacciato; fate finire di cuocere a fuoco allegro, e consumare la Salsa al suo punto, quindi digrassate, metteteci un buon pizzico di capperi fini intieri, aggiustato l' anguilla, tramezzata colle Quaglie nella Terrina, guarnite sopra colle cipollette, e crostini di crosta di pane fritti nel butirro, levate dalla Salsa il prosciutto, e mazzetto, e servitela con un filetto d' aceto sopra la Matelotte. Con coscie di Pollanche, Piccioni ec., si apprestano nella stessa maniera. Si può fare a meno dell' anguilla.

Qua-

Quaglie alla Folette.

Terrina = Fate cuocere dieci o dodici Quaglie in una Bresa ristretta, trussate come le precedenti. Quando saranno cotte, scolatele, asciugatele, ponetele nella Terrina, e servitele con sopra un Ragù alla Folette, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Groppe di Piccioni in Hoscepot.

Terrina = Fatele cuocere unite all'erbe, come il Cappone in Hoscepot *pag.* 8., e servitele nella Terrina nella stessa guisa. La Pollanca tagliata in pezzi si appresta egualmente.

Quaglie ad ogni Purè.

Terrina = Quando le Quaglie saranno trussate colle coscie nel corpo, e cotte in una Bresa ristretta, asciugatele, aggiustatele nella Terrina, e servitele con sopra qualunque Purè, o Ragù. Le Purè vedetele nel *Tom. I. Cap. I.* I Ragù nel *Tom. IV. Cap. I.*

Pernici a varie Purè, e Ragù.

Terrina = Le Pernici, o Perniciotti, trussati che saranno colle coscie dentro il corpo, e cotti in una Bresa ristretta, li potete servire nella Terrina asciugati bene dal grasso con sopra qualunque Purè, o Ragù.

Escaloppe d' ogni sorta.

Terrina = Qualunque specie di Escaloppe si possono servire per una Terrina, basta che siano in una quantità sufficiente. Nulla di più meschino in un Pranzo, quanto il vedere i Piatti mezzi vuoti, e specialmente le Terrine, come spesse volte accade. Vedete le diverse Escaloppe ai loro Articoli particolari.

Pizzarde al Culì di Beccaccia.

Terrina = Abbiate otto Pizzarde cotte arrosto, accomodatele nella Terrina con sopra le loro teste messe con simetria: versateci sopra un Culì di Beccaccia, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 10., guarnite sopra con cipollette glassate, ed i crostini delle Pizzarde. Potete servire in questa maniera anche un Salmì di Beccaccia.

Garganelle alle Lasagne.

Terrina = Vedete Anitra alle Lasagne *pag.* 148. Le Garganelle si servono in una Terrina preparate nello stesso modo.

Garganelle alli Cavoli.

Terrina = Queste si apprestano come l' Anitra alli Cavoli *pag.* 147., e si servono in una Terrina guarnite coi Cavoli. Le Garganelle si possono servire intiere, o in pezzi, cotte prima in una Bresa ristretta, e bene asciugate con sopra qualunque Purè, o Ragù. Vedete le Purè nel *Tom. I. Cap. I.* I Ragù nel *Tom. IV. Cap. I.*

Palombacci Agro-dolce.

Terrina = Fiambate, sventrate, e trussate trè Palombacci colle coscie nel corpo, lardategli il petto per traverso di filetti di lardo, e prosciutto conditi, e rifilati al paro della carne; metteteli in una cazzarola con qualche fetta di lardo e prosciutto sotto e sopra, un mazzetto d' erbe diverse con mezza foglia di alloro, basilico, e due spicchi d' aglio, due scalogne, un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, altrettanto brodo, poco sale, pepe sano, tre garofani, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti, mette-

teli

teli in una Salsa Agro-dolce, che trovarete nel *Tom. I. pag. 77.*, aggiungeteci il fondo della cottura dei Palombacci passato al setaccio, e ben digrassato, fate bollire dolcemente, e consumare la Salsa al suo punto; indi aggiungeteci un buon pizzico di capperi fini intieri, o prune dAmelia ammollate, imbianchite, e dissossate, o pignoli e passerina, e servite nella Terrina.

Quaglie in Hoscepot.

Terrina = Queste si fanno cuocere unite all'erbe come il Cappone in Hoscepot. Vedetelo *pag.* 8., e si servono intiere nella Terrina guarnite colle medesime erbe, e la stessa Salsa.

Ravioli Spogliati.

Terrina = Prendete trè libbre di ricotta fresca, e consistente, mettetela in una cazzarola con un poco di spinaci allessati, spremuti bene, e triti fini, un buon pugno di parmigiano grattato, sale, noce moscata, un poco di cannella fina, otto o dieci rossi d'uova, mescolate il tutto bene, formate i Ravioli pochi per volta sopra la tavola della Pasticcieria, spolverizzandoli di farina sotto e sopra, tagliateli alla grossezza e lunghezza di un pollice, fateli cuocere all'acqua bollente condita di sale. Quando saranno cotti scolateli, aggiustateli pochi per volta nella Terrina, conditeli come i Gnocchi all' acqua, o alla Veneziana, e serviteli nello stesso modo.

Lepre in Adobbo.

Terrina = Questo si appresta come il Sivè *pag.* 119., ma senza la ventresca, e si lardono i pezzi di lepre di filetti di lardo conditi, e rifilati al paro della carne, e si serve nello stesso modo, ma senza cipolle.

Fittuccie al Fiore di Latte.

Terrina = Fate una sfoglia come quella dei Taglioliui. Vedetela *Tom. I. pag.* 38., tagliatela in fittuccie lunghe due palmi, e larghe un dito, fatele cuocere con acqua e sale. Abbiate una cazzarola con un grosso pezzo di butirro squagliato, scolate bene le fittuccie, ponetele nel butirro, passatele sopra il fuoco, aggiungeteci mezza foglietta, o più di fiore di latte, poco sale, pepe schiacciato, noce moscata, ovvero sale, e cannella fina, movete bene sopra il fuoco acciò le fittuccie s' incorporino col condimento, tirate indietro, poneteci due o trè buoni pugni di parmigiano grattato, mescolate, versate nella Terrina, coprite con parmigiano grattato, aspergete con butirro squagliato, fate prendere un bel colore ad un forno ben caldo, e servite subito.

Gnocchi alla Trevico.

Terrina = Fate bollire una foglietta di latte con un pezzo di butirro, e un poco di sale, poneteci poscia farina a sufficienza, cuocetela bene sopra il fuoco, movendo sempre acciò divenga una pasta tenera, e maneggievole come una pasta Reale, mettetela poscia sopra un piatto. Quando sarà fredda pestatela nel mortajo, aggiungeteci una o due provature fresche tagliate in dadini, un pugno di parmigiano grattato, un buon pezzo di butirro fresco; seguitate a pestare; allorchè sarà il tutto incorporato insieme, condite con poco sale, noce moscata, e cannella fina, cinque o sei rossi d'uova crudi, mescolate bene; stendete questa composizione sopra un coperchio di cazzarola alla gros-

sez-

sezza di un dito. Abbiate dell' acqua bollente al fuoco condita di sale, gettateci dentro i Gnocchi col manico di una cucchiaja, pochi per volta; quando divengono gonfi, e dentro spongosi sono cotti, scolateli, e conditeli a mano a mano nella Terrina, come i Gnocchi alla Reale *pag.* 225.

Lepre alla Polacca.

Terrina = Questo si prepara come quello in Adobbo *pag.* 239. si bagna però con vino bianco, e si serve con sopra delle cipolle glassate.

Gnocchi alla Tedesca.

Terrina = Fate un pane grattato assai denso cotto con latte, e fate cuocere con latte una libbra di riso; quando sarà denso, ben cotto, e freddo pestatelo nel mortajo, che venga come una pasta, aggiungeteci quindi il pane grattato anche esso freddo, e di eguale volume, seguitate a pestare; indi metteteci un buon pugno di parmigiano grattato, e un buon pezzo di butirro, pestate ancora, legate con dieci rossi d' uova, condite con sale, noce moscata, e cannella fina, mescolate bene, stendete sopra un coperchio, e fate cuocere i Gnocchi, e serviteli nella Terrina, come i precedenti.

Polenta alla Milanese.

Terrina = Prendete una cazzarola con quella quantità di latte che vi bisogna, un pezzo di butirro, e sale, quando sarà tiepido poneteci poco per volta la farina di grano d' India, ossia Granturco setacciata non tanto sopraffina, movendo sempre fuori del fuoco; indi fatela cuocere lungamente sopra un fuoco leggiero, aggiungendoci un buon pezzo di butirro, allor-

chè sarà ben cotta e densa una cosa giusta, metteteci un pugno o due di parmigiano grattato, e versatela in un' altra cazzarola unta di butirro. Quando sarà fredda, rivoltatela sopra un coperchio di cazzarola, tagliatela col filo più fina che sia possibile, conditela nella Terrina suolo per suolo con butirro fresco squagliato, parmigiano grattato, cannella fina, e fettine di tartufo cotte nel butirro. Allorchè la Terrina sarà piena, coprite con parmigiano grattato, aspergete con butirro squagliato; fategli prendere un bel colore ad un forno alquanto caldo, e servite subito.

Lepre al Sangue.

Terrina = Questo si appresta, e si serve come il Sivè, alla sola diversità che nel momento di servire si lega la Salsa con un poco di sangue di Pollo, nel quale averete messo un poco di sugo di limone acciò non si coaguli.

Petti di Castrato in diverse maniere.

Terrina = Quando i petti di Castrato saranno tagliati, e cotti in una bresa ristretta, li potete servire nella Terrina bene asciugati dal grasso, con sopra qualunque Purè, Culì, o Ragù.

Orecchie di Mongana in diverse maniere.

Terrina = Allorchè le orecchie di Mongana saranno cotte come quelle al Culì di pomidoro *Tom. I. pag.* 156. le potete tagliare in mezzo, o in quarti, ovvero lasciarle intiere, e servirle nella Terrina bene asciugate, con sopra qualunque Purè, Culì, o Ragù.

Tutte queste Vivande servite nelle Terrine, si possono nello stesso modo servire sopra i Piatti, avendo la precauzione come per Gnocchi,

La-

Lasagne, Polenta, Maccaroni, Cavoli ec. di fare un Bordo intorno al piatto, o di pane, o di pasta. Quello di pane si cuocerà e prenderà colore unitamente alla vivanda. Quello di pasta si farà un poco asciugare all' aria del fuoco o al forno, quanto regga la composizione, mentre si cuocerà, e prenderà colore come l' altro. La maniera di fare questi Bordi troverassi all'Articolo delle Guarnizioni *Tom. IV. Cap. I.*

Delli Piatti Composti.

Oglia alla Spagnuola.

Rilievo = Questo piatto veramente composto, si serve ordinariamente per un Rilievo, esso è uno de' buoni piatti originario dagli Spagnuoli, e molto migliorato a nostri giorni. Per farlo prendete nna braciera grande, metteteci nel tondo fette di cipolla, di carota, e di panè, fette di lardo, di prosciutto, e di manzo, aggiustateci sopra una quantità di cavoli Bolognesi, allessati; spremuti, e legati in mazzetti, con quattro code di castrato, o di agnello, due di mongana, i tenerumi di due petti di castrato, o di uno di mongana, una dozzina di ale di gallinaccietti, il tutto sgorgato nell' acqua vicino al fuoco, e imbianchito all' acqua bollente, due pernici giovane, due pollanche, quattro piccioni, due anitre giovane, quattro garganelle, due palombacci, sei quaglie se vi sono, il tutto fiambato, sventrato, e trussato colle coscie dentro il corpo, una dozzina di grosse salciccie di majale, condite il tutto con

poco sale, pepe schiacciato, una mignonetta, ossia pezzuola con entro quattro spicchi d'aglio, un poco di basilico, un pizzico di coriandoli, un poco di macis, sei acini di pepe lungo, otto garofani; coprite con fette di manzo, fette di prosciutto, e di lardo, di carote, di cipolle, e di panè, coprite bene la braciera, fate sudare mezz' ora con fuoco sotto e sopra, indi bagnate con brodo buono, e fate cuocere dolcemente. Se alcune di dette carni si cuocessero prima delle altre, levatele e mettetele in una cazzarola con brodo buono.

Fate cuocere in una marmitta con brodo di sostanza due capponi trussati come sopra, due libbre di prosciutto dissalato e imbianchito all'acqua bollente, una libbra di ventresca pure imbianchita, e una quantità di ceci. A due terzi della cottura, aggiungeteci selleri, carote, porri, lattughe, radiche di petrosemolo, panè, il tutto allessato, spremuto, e legato in mazzetti, oltre di ciò cipolle, rape, torzuti, pure allessati; fate finire di cuocere a picciolo fuoco, osservando che il brodo sia sufficiente.

Quando il tutto sarà cotto, tirate fuori ogni cosa, asciugate l'erbe, e le carni dal grasso, levate le pelli alle salciccie, tagliate la ventresca in fettine sottili, ed il prosciutto in quattro parti. Prendete il piatto di Rilievo che dovete servire, aggiustateci nel mezzo i due capponi, le due anitre, e le due pollanche, tramezzate con qualche mazzetto di cavolo, poneteci all' intorno i piccioni, le garganelle, le pernici, i palombacci, ed il prosciut-

sciutto, tramezzate egualmente di cavoli, e sopra metteteci i tenerumi, le ale, le code, le quaglie, le salciccie, e la ventresca, guarnite tutto il piatto col resto dei cavoli, ed ornate, e tramezzate colle rape, carote, torzuti, e panè, bene intagliate, cipolle, lattughe, porri, selleri, e radiche di petrosemolo, che il tutto sia distribuito con simetria; seminateci sopra dei ceci, e serviteci una buona Salsa alla Spagnuola, nella quale averete posto un poco di zafferano. Questa Salsa la trovarete nel *Tom. I. pag. 65.*

Timballo di Riso all' Italiana.

Antrè = Capate e lavate bene con acqua tiepida una libbra e mezza di riso, mettetelo in una cazzarola bene asciugato, con tre oncie di midollo di manzo raschiato, e passato al setaccio, passatelo sopra un fuoco leggiero mezzo quarto d' ora, indi bagnatelo poco per volta con brodo colorito di sostanza, conditelo di sale, pepe schiacciato, e noce moscata, fatelo cuocere più di due terzi, e che sia molto asciutto, poscia tiratelo indietro, metteteci sei rossi d' uova fresche, mescolandoli bene col riso. Quando sarà freddo aggiungeteci tre pugni di parmigiano grattato, ed altri quattro rossi d'uova e due bianchi, mescolate di nuovo. Prendete una cazzarola giusta alla quantità del riso, copritela tutta al di dentro di striscie di carta imbutirrate; e guarnite tutto il fondo, ed all' intorno di creste, e granelletti di pollastro cotte in un bianco, e distribuito con simetria; metteci dentro il riso poco per volta, e con diligenza, acciò non si guasti la guarnizione, ciò che

che farete colla cucchiaja bagnata con uovo sbattuto, o colla mano ben pulita bagnata egualmente, fateci un buco nel mezzo nel quale porrete un Ragù melè ristretto, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* coprite col resto del riso, che la cazzarola sia piena, appianatela sopra col coltello, e uovo sbattuto, fatelo cuocere un' ora a Bagno maria in un forno temperato. Vedete questa cottura nel *Tom. I. pag. 36.* Allorchè il Timballo sarà cotto, fatelo alquanto riposare fuori dell'acqua; indi rivoltatelo sopra un coperchio, alzate leggiermente la cazzarola, levate i fogli di carta, ponetelo sopra il suo piatto con attenzione acciò non si rompa, e servitelo con sopra una Salsa al Culì di prosciutto, che trovarete nel *Tom. I. pag. 7.* Se la cazzarola sarà coperta di fette di lardo in luogo di carta, lo potete far cuocere ad un forno temperato. Potete anche guarnire il Timballo di Tordi dissossati ripieni e cotti, contornati di schinali.

Sortù di Riso alla Sultana.

Antrè = Quando averete cotto il riso come il precedente, tiratelo indietro dal fuoco, metteteci otto, o dieci rossi d' uova crudi, mescolate bene finchè è caldo. Allorchè sarà freddo aggiungeteci tre pugni di parmigiano grattato, mescolate ancora. Prendete il piatto che volete servire, dirizzateci col riso il Sortù a guisa di un Pasticcio con un buon Ragù nel mezzo di vostro genio. Vedete l'Articolo dei Ragù *Tom. IV. Cap. I.*, indorate tutto all' intorno d' uovo sbattuto. e spolverizzate di parmigiano grattato; fategli prendere un bel colore dorato ad un forno assai caldo, e servite con un po-

co

co di Culì di tartufi intorno al bordo del piatto, e sopra il Sortù. Se lo volete fare in una forma di rame, ungete questa di butirro, metteteci il riso finchè è caldo, avendo attenzione di premere acciò entri in tutti gli angoli, metteteci nel mezzo il Ragù, coprite col resto del riso, appianate sopra col coltello; fate raffreddare, indi scaldate la forma nell'acqua bollente, rivoltatela sopra il piatto che volete servire, che vada giusta nel mezzo, indorate con uovo sbattuto, spolverizzate di parmigiano grattato, fate prendere un bel colore ad un forno assai caldo, e servite con un poco di Culì intorno il bordo del piatto. Vedete i Culì nel *Tom. I. pag. 7.*

Certrosa di Carote.

Antrè = Prendete una buona quantità di carote gialle novelle. imbianchitele all'acqua bollente condita di sale, quindi fatele cuocere con brodo buono, qualche fetta di lardo, e prosciutto, una cipolla con tre garofani, un mazzetto d' erbe diverse, sale, pepe sano; quando saranno cotte, scolatele, passatele dentro un cannello di latta acciò siano tutte della stessa grossezza, tagliatene una porzione in fettine grosse come una moneta di due paoli, e grandi come una puglia da gioco. Abbiate una cazzarola della grandezza che volete fare l' *Antrè*, tutta coperta di striscie di carta imbutirrate, copritela tutta colle fettine di carota poste a guisa di scaglie di pesce, fate col resto delle carote una farsa di Chenef, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, ponetene con diligenza più della metà nel fondo, ed all' intorno della cazza-

zarola, badate di non guastare il lavoro, lasciategli un buco nel mezzo nel quale porrete un Ragù ristretto d' animelle e tartufi legato con tre rossi d' uova e sugo di limone, coprite col resto della farsa, che la cazzarola sia piena, appianate sopra con un poco d' uovo sbattuto; fate cuocere un' ora a Bagno maria in un forno temperato; indi fate alquanto riposare fuori del forno, rivoltate con diligenza la cazzarola sopra il piatto che dovete servire, alzatela pian piano acciò non si rompa la Certrosa, levate la carta, e servite all' intorno un poco di Salsa al Culì di prosciutto, che troverete nel *Tom. I. pag.* 7. Potete, se volete tramezzare le fettine di carote con altrettante fettine della stessa grandezza di tartufi cotti.

Gattò di Fedelini alla Tedesca.

Antrè = Fate cuocere con latte, e panna, e un poco di sale, una libbra di fedelini bianchi, che restino asciutti, e cotti una cosa giusta; fateli raffreddare. Fate alquanto intiepidire una terrina, metteteci sette in otto oncie di butirro fresco squagliato, sbattetelo un' ora, mettendoci quattro uova intiere, e quattro rossi, ma un' uovo per volta; indi aggiungeteci i fedelini pochi alla volta, mescolate bene, condite con trè pugni di parmigiano grattato, sale, pepe schiacciato, noce moscata, e un poco di cannella fina. Abbiate una cazzarola imbutirrata, e spolverizzata di mollica di pane grattata, poneteci dentro la composizione, che non sia del tutto piena, fate cuocere ad un forno temperato circa un' ora, e servite subito il Gattò rivoltato sopra il suo piatto.

Po-

Ponete se volete guarnire il fondo della cazzarola di schinali, ed all'intorno di fette di prosciutto.

Timballo di Maccaroni al Prosciutto.

Antrè = Tritate fini tre tartufi, un poco di prugnoli, e un pezzetto di prosciutto che abbia un poco sudato in una cazzarola sopra il fuoco, abbiate una libbra di maccaroni cotti con acqua e sale, scolateli, squagliate in una cazzarola sopra il fuoco un grosso pezzo di butirro, metteteci i tartufi, prugnoli, e prosciutto trito; indi i maccaroni; passate bene sopra il fuoco, aggiungeteci mezza foglietta di fiore di latte, e un poco di Culì; fate consumare movendo quasi sempre con una cucchiaja, condite con poco sale, pepe schiacciato, e noce moscata; indi tirate indietro. Quando saranno freddi poneteci quattro rossi d'uova, ed i bianchi sbattuti in fiocca, una libbra di parmigiano grattato, mescolate bene. Abbiate una cazzarola imbutirrata, e spolverizzata di mollica di pane grattato, e coperta nel fondo, ed all'intorno di fette sottili di prosciutto ben disposte; versateci dentro i maccaroni, che la cazzarola sia quasi piena, appianate sopra col coltello, e uovo sbattuto, spolverizzate di mollica di pane: fate cuocere ad un forno temperato un' ora e più; poscia fate alquanto riposare fuori del forno, rivoltate il Timballo nel suo piatto, e servitelo con un poco di Culì all'intorno.

Gattò di Polenta alla Maresciale.

Antrè = Abbiate della Polenta cotta come quella alla Milanese *pag.* 241., tagliatela col filo più sot-

sottile che sia possibile. Passate un momento in una cazzarola sopra il fuoco dodici allodole fiambate, sventrate, e incosciate, con un grosso pezzo di butirro, e mezza libbra di tartufi tagliati in fette, poco sale, pepe schiacciato, e noce moscata. Abbiate una cazzarola imbutirrata, e spolverizzata di mollica di pane grattata, aggiustateci nel fondo le dodici allodole col petto al di sotto in guisa che formino una corona, metteteci nel centro una porzione di tartufi, che il tutto sia freddo, poneteci delle fettine di Polenta tramezzo per appianare le allodole; indi fate un suolo di Polenta, condite con parmigiano grattato, pezzetti di butirro fresco, un poco di tartufi con parte del loro butirro, un poco di cannella fina, e un poco di Besciamella come quella dei Ravioli alla Romana *pag.* 229. Seguitate così suolo per suolo, finchè la cazzarola sarà piena, coprite con parmigiano grattato, e butirro, fate prendere colore ad un forno ben caldo; poscia fate alquanto riposare fuori del forno, rivoltate sopra il piatto, e servite subito di bel colore con un poco di Culì di prosciutto all' intorno del piatto.

Gattò di Cervelli alla Tedesca.

Antrè = Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, qualche fettina di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, fettine di carota, due scalogne, una cipolletta, uno spicchio d' aglio, bagnate con mezzo bicchiere di brodo bianco buono, condite con sale, pepe schiacciato, fate bollire, e consumare la metà. Abbiate trè cervelli di vitella ben nettati,

ed

ed imbianchiti con acqua e sale, asciugateli, metteteli in una cazzarola ristretti, versateci la Salsa suddetta, copriteli di fettine di lardo, e un foglio di carta; fateli cuocere con fuoco sotto e sopra, indi fateli raffreddare, asciugateli bene, tritateli, e pestateli nel mortajo. Fate una Besciamella assai densa. Vedetela nel *Tom. I. pag.* 20. che sia la metà del volume dei cervelli, quando sarà fredda ponetela nel mortajo, mescolate bene. Sbattete in una terrina alquanto calda sette o otto oncie di butirro fresco squagliato, con sei, o sette uova, la metà coi bianchi, e la metà senza, per lo spazio di un'ora, mettendoci le uova uno la volta, indi aggiungeteci i cervelli pochi per volta, mescolate insieme, e qualche tartufo cotto e trito, un poco di petrosemolo trito, sale, pepe schiacciato, e noce moscata. Abbiate una stampa, o cazzarola coperta di striscie di carta imbutirrate, versateci dentro la composizione, fate cuocere a Bagno maria circa un'ora e mezza; quindi rivoltate sopra il piatto che dovete servire, levate la carta, e serviteci sopra un buon Culì di prosciutto, o di pomidoro, o Spagnuola. Potete, se volete fare qualche disegno nel fondo della cazzarola con tartufi, code di gamberi, foglie di petrosemolo, petto di pollo arrosto ec. il tutto cotto, fuori che il petrosemolo.

Gattò di Cervelli alla Polacca.

Antrè = Fate cuocere una quantità di Cervelli, come quelli alla Tedesca *pag.* 150., scolateli, e tritateli ben fini. Sbattete in una terrina alquanto calda sette o otto oncie di butirro fre-

sco

sco squagliato, con un poco di merollo trito, per lo spazio di un' ora, aggiungendovi sette o otto rossi d' uova, uno per volta. Abbiate una mollica di pane fresco e bianco bene inzuppato in brodo buono, o latte, e spremuto, che sia la metà del volume de' cervelli, unitelo al butirro, e uovā; seguitate a sbattere acciò si mescoli bene, poneteci i cervelli triti, condite con sale, pepe schiacciato, e noce moscata; qualche tartufo cotto e trito, petrosemolo trito, quattro bianchi d' uova sbattuti in fiocca; mescolate il tutto bene, versate in una cazzarola come sopra, e fate cuocere, e servite nello stesso modo.

Sortù di Riso alla Spagnuola.

Antrè = Abbiate del riso cotto, condito, e freddo, come quello del Timballo di riso all' Italiana *pag.* 243. Prendete una cazzarola della grandezza che volete fare l'*Antrè*, copritela di fette di lardo, o striscie di carta imbutirrate, guarnite tutto il fondo di carote, rape, cipollette, e torzuti, il tutto tondo, e della medesima grossezza delle cipollette, le quali debbono essere assai picciole, che il tutto sia imbianchito all' acqua bollente, e poscia cotto con buon brodo; guarnite anche tutto all' intorno di gobbi ben puliti, e cotti in un Bianco; metteteci dentro il riso con un Ragù d' animelle nel mezzo, coprite col resto del riso, e finite e servite esattamente come il Timballo all' Italiana. Il Ragù vedetelo nel *Tom. IV. Cap. I.*

Gattò di Pomi di Terra alla Tedesca.

Antrè = Prendete due libbre di pomi di terra, fateli cuocere come quelli della Purè. Vedetela nel

nel *Tom.I. pag.*53. ; indi mondateli, e schiacciateli sotto il coltello ben fini, poscia mescolateli con trè quarti di Besciamella densa una cosa giusta, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 20. Sbattete circa un' ora sette oncie di butirro fresco squagliato in una terrina alquanto tiepida, mettendoci sette uova, cioè quattro senza i bianchi, e trè intiere, ma uno per volta; quindi mescolate coi pomi di terra poco per volta; aggiungeteci due pugni di parmigiano grattato, condite con sale, pepe schiacciato, e noce moscata; quando il tutto sarà ben mescolato. Abbiate una cazzarola unta di butirro, e spolverizzata di mollica di pane grattata, versateci dentro la composizione, fate cuocere ad un forno temperato circa un' ora, e conoscerete la giusta cottura, allorchè immergendo il coltello nel Gattò verrà fuori pulito, e lo stesso per il Gattò di fedelini alla Tedesca, di Cervelli ec.

Surprise di Riso.

Antrè = Abbiate del riso cotto, e condito come quello per il Sortù di riso alla Sultana *pag.* 246. Quando sarà freddo formatene le Surprise, o a guisa di pere, o tonde, o bislunghe, mettete un picciolo Salpiccone nel centro, indoratele, spolverizzate di mollica di pane grattata, fatele friggere nello strutto di bel colore, e servitele con petrosemolo fritto intorno.

Gattò di Lasagne alla Misgrasse.

Antrè = Fate una sfoglia, come quella dei Tagliolini *Tom. I. pag.* 38. colla sola differenza che metterete nella pasta un pezzo di butirro grosso come una noce, e non la stenderete tanto

to sottile. Tagliate le lasagne della larghezza di quattro, o sei dita riquadrate, fatele cuocere con acqua bollente, e sale, mettendole nell' acqua una per volta nel più forte del bollo acciò non si ammassino. Quando saranno cotte scolatele, mettetele nell acqua fresca e sale, poscia stendetele sopra una tovaglia pulita. Abbiate una cazzarola imbutirrata bene, e spolverizzata di mollica di pane grattata, fateci nel fondo una grande stella di fette di prosciutto, stendete le lasagne nel fondo ed all' intorno della cazzarola, che sopravanzino alla sua altezza; condite suolo per suolo con parmigiano grattato, pezzetti di butirro fresco, un poco di Besciamella, qualche poco di Ragù d' animelle, e tartufi ristretto, cannella fina, pepe schiacciato, noce moscata. Quando la cazzarola sarà quasi piena, ripiegate dentro le lasagne che sono fuori del bordo, conditele egualmente, e finite col solo parmigiano, e butirro; fate prendere un bel colore ad un forno alquanto caldo, poscia rivoltate sul suo piatto, e servite subito.

Crocchetti di Petto di Capponi.

Ordnvre = Vedete Crocchetti di palati di manzo *Tom. I. pag.* 109. Tutti i Crocchetti si apprestano nello stesso modo, solo differiscono da ciò più che si vuole, cioè petto di cappone, di pollanca, di selvaggiume, magro di vitella ec. cotto arrosto, rifreddo, e trito assai fino. Fate i Crocchetti, friggeteli, e serviteli come gli altri.

Granata di piccioli Fricandò .

Antrè = Vedete Granata di filetti di pollanche *pag.199. Tom. II.* ; mentre questa si prepara nello stesso modo ; mettendo in vece dei petti di pollanche , cinque , o sei piccioli Fricandò , osservando però che richiede più cottura , e servitela come l' altra .

Timballo di Lasagne alli Tartufi .

Antrè = Tagliate in fettine ott' oncie di tartufi ben mondati ; fateli cuocere dolcemente con mezza libbra di butirro , poco sale , fate questo Timballo esattamente come il Gattò alla Misgrassa , colla sola differenza che guarnirete il fondo della cazzarola di rotelle di tartufi , ed in luogo del Ragù d' animelle vi porrete suolo per suolo dei tartufi col loro butirro , aggiungendone però sempre un poco di quello fresco , e finitelo e servitelo nello stesso modo .

Gattò alla Montespà .

Antrè = Guarnite una cazzarola della grandezza che volete fare l' *Antrè* di fette di lardo che una non soprapponga all' altra , copritela tutta di schinali di manzo imbianchiti all'acqua bollente , e marinati con sale , pepe schiacciato , sugo di limone , e asciugati ; ponete nel fondo , e tutto all' intorno una farsa di Chenef , e nel mezzo un Ragù di vostro genio , coprite colla medesima farsa , appianate col coltello e uovo sbattuto , che la cazzarola sia piena , fate cuocere il Gattò ad un forno temperato per lo spazio di un' ora , indi fatelo riposare fuori del forno , poscia rivoltatelo sopra un coperchio , alzate leggiermente la cazzarola , levate le fette di lardo , scolate il grasso , ponetelo con dili-

diligenza sopra il piatto, e servitelo con sopra una Salsa alla Spagnuola, e sugo di limone. La farsa di Chenet, ed il Ragù vedete nel *Tom. IV. Cap. I.* La Salsa nel *Tom. I. pag.* 65.

Cazzarola di Riso alli Tordi.

Antrè = Fiambate, e levate l' osso del petto a otto Tordi, trussateli colle coscie dentro il corpo, riempiteli d' un Salpiccone cotto, cuciteli, fateli cuocere più della metà con fette di lardo, e prosciutto sotto e sopra, in un piatto ad un forno temperato. Abbiate una cazzarola coperta tutta di fette di lardo, aggiustateci nel fondo i Tordi ben riserrati, col petto al di sotto e scuciti, con un' animella di capretto nel mezzo; all' intorno dei Tordi fateci un giro di animelle di cuore di capretto tutte eguali, imbianchite all' acqua bollente e sale. Guarnite la cazzarola tutto all' intorno di rotelle di tartufi cotte con butirro, metteteci dentro il riso, cotto come quello del Timballo all' Italiana, con un Ragù nel mezzo di vostro genio, coprite col resto del riso, appianate col coltello, fate cuocere ad un forno temperato, e servite come il Timballo suddetto.

Timballo di Polenta alla Ferigord.

Antrè = Abbiate una cazzarola della grandezza che credete, imbutirratela, e spolverizzatela di mollica di pane grattato, prendete della polenta cotta, e tagliata sottile come quella alla Milanese *pag.* 241. fatene uno strato nel fondo della cazzarola condito con parmigiano grattato, pezzetti di butirro, un poco di Besciamella, cannella fina, pepe schiacciato, noce moscata, e un pochino di Culì; seguitate così

suo-

suolo per suolo, finchè la cazzarola sarà piena, terminando col parmigiano, e butirro; fategli prendere un bel colore dorato ad un forno ben caldo, rivoltate sul piatto, e servite senza Salsa.

Timballo di Fittuccie alla Svizzera.

Antrè = Passate sopra il fuoco in una cazzarola grande con un grosso pezzo di butirro trè oncie di tartufi in fette, e mezz'oncia di prugnoli secchi bene ammollati e capati indi qualche fettina di prosciutto, bagnate con un poco di Culì; fate bollire dolcemente un quarto d'ora; metteteci poscia quella quantità di fittuccie che credete a proposito cotte con acqua e sale. Vedetele all' Articolo delle Terrine *pag.* 240., mescolate sopra il fuoco, aggiungeteci più di mezza foglietta di fiore di latte, poco sale, pepe schiacciato, mescolate ancora, condite con circa una libbra di parmigiano grattato, seguitate a mescolare fuori del fuoco; lasciate raffreddare; quindi legate con cinque, o sei rossi d'uova, stemperati con un poco di fiore di latte, mescolate acciò l'uova s'incorporino colla composizione. Abbiate una cazzarola imbutirrata bene, e spolverizzata di mollica di pane grattato, guarnitela sì nel fondo, che all' intorno di striscie di mollica di pane tagliate assai fine, e striscie di fettine di prosciutto aggiustate con molta simetria; poneteci dentro le fittuccie, che la cazzarola sia piena, spolverizzate sopra con mollica di pane, fate predere un bel color d'oro ad un forno temperato, indi rivoltate sopra il piatto, e servite subito senza Salsa.

Timballo di Polenta alla Singarà

Antrè = Quando averete imbianchite all'acqua bollente una libbra di animelle di capretto, o di abbacchio passatele in una cazzarola sopra il fuoco con mezza libbra di tartufi mondati, e tagliati in fette, e un buon pezzo di butirro; indi bagnate con un bicchiere di Culì, condite con poco sale, e pepe schiacciato; fate bollire, e consumare per metà. Abbiate una cazzarola imbutirrata, e spolverizzata di mollica di pane grattato; guarnitela tutta al di dentro di fette fine di prosciutto. Tagliate col filo delle fette assai fine di polenta cotta come quella alla Milanese. Vedetela *pag.* 241. fate nella cazzarola un suolo di fettine di polenta, ed uno di parmigiano grattato, pezzetti di butirro fresco, un poco di Besciamella, e porzione delle animelle suddette tagliate in fettine, e tartufi, con parte del loro condimento, un poco di cannella fina, e noce moscata, e così di mano in mano, finchè la cazzarola sarà piena, terminando col parmigiano, e butirro; fategli prendere un leggiero color d'oro ad un forno temperato; quindi rivoltate il Timballo sopra il suo piatto, e servitelo subito senza Salsa.

Timballo di Polenta all' Italiana.

Antrè = Questo Timballo si fà come il precedente, alla sola riserva, che in luogo del prosciutto, si cuopre tutto il di dentro della cazzarola di una pasta frolla, o mezza sfoglia. Se non avete il Ragù d'animelle fate senza, e finite questo Timballo come sopra, coperto pure di pasta, e fatelo cuocere al forno, come un Timballo di maccaroni.

Glob-

Globbo di Lasagne .

Antrè = Abbiate delle Lasagne cotte, e raffreddate come quelle alla Misgrassa *pag.* 259. Prendete il piatto che dovete servire, ungete il fondo di butirro fresco, metteteci un poco di Besciamella, e parmigiano grattato, stendeteci sopra le lasagne bene asciugate, che sopravanzino il bordo del piatto, condite suolo per suolo con parmigiano grattato, pezzetti di butirro fresco, Besciamella, e cannella fina; quando sarete alla metà, metteteci nel mezzo un picciolo Ragù d'animelle, e tartufi, seguitate a coprire, e condire come il solito. Allorchè averete finito, ripiegate al di sotto tutto all'intorno le lasagne, che formi come una specie di Globbo, copritelo tutto di Besciamella, spolverizzatelo di parmigiano, e aspergetelo di butirro squagliato, fategli prendere colore ad un forno temperato, e servitelo subito. Il Ragù lo trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Timballo di Tagliolini alli Beccafichi .

Antrè = Vedete Timballo di fittuccie alla Svizzera *pag.* 257. Questo si appresta nello stesso modo, e solo varia, che in luogo delle fette di mollica di pane, e prosciutto, si guarnisce il fondo della cazzarola con una corona di Beccafichi col petto al di sotto, passati prima un momento sopra il fuoco in una cazzarola con un poco di butirro e sale; nel mezzo di detta corona si guarnisce di schinali imbianchiti con brodo. Il tutto freddo.

Granade diverse .

Antrè = In più luoghi del primo Tomo, e di questo si trovano i varj modi di apprestare le

Granade, e segnatamente alla *pag.* 124. *Tom. II.* Quì dunque solo dirò, che si possono molto variare di carni, e guarnizioni, ciò che rende questi ottimi piatti assai belli; i petti di pollanche, di tocchini, di gallinaccietti, i piccioli fricandò, i filetti mignoni di gallinaccio, sono carni ottime per le Granade, e devono essere tutte piccate. Oltre di ciò i palati di manzo, le picciole lingue, le code ec. Per le guarnizioni, gamberi, tartufi, e creste, tengono il primo luogo, e quindi tutte sorta d'erbe, mai tritume, ma che il tutto sia ben intagliato, e ben distribuito; che le Granade siano cotte al loro punto; mentre il più delle volte per difetto di cognizione i petti di Pollo, e i piccioli Fricandò sono crudi al di dentro. La Farsa di Chenef che abbia abbastanza consistenza, onde non si crepino nel metterle sul piatto, ciò che molte volte accade per non sapere la dose giusta di detta farsa, che io descriverò accuratamente al suo Articolo *Tom. IV. Cap. I.* Inoltre che siano ben scolate dal grasso, ben glassate, e servite con sotto una buona Salsa alla Spagnuola, o Culì con sugo di limone.

Gattò di Tagliolini Vol-o-vant.

Antrè = Fate cuocere con brodo, o acqua e sale, dei Tagliolini, come quelli della Zuppa *Tom. I. pag.* 38. una quantità sufficiente per il Gattò, scolateli bene. Squagliate in una cazzarola sopra il fuoco un buon pezzo di butirro, poneteci li Tagliolini, mescolate, e bagnate con un poco di culì, e fiore di latte, condite con sale, pepe schiacciato, noce moscata, cannella fina, due pugni di parmigiano grattato, me-

sco-

scolando sempre sopra il fuoco. Fate quindi raffreddare, aggiungeteci allora sei rossi d'uova crude, e tre bianchi sbattuti in fiocca. Versate in una cazzarola unta di butirro e spolverizzata di mollica di pane grattata fina. Fate cuocere di bel colore ad un forno temperato circa un'ora. Nel momento di servire rivoltatelo sopra il piatto, fategli un'apertura di sopra, vuotatelo di una porzione di Tagliolini, ed in luogo metteteci un Ragù di vostro genio; ricoprite il Gattò con suo coperchio, e servite subito. Questi Gattò li potete fare di Fedelini bianchi, di riso, di polenta ec.

Gattò di Legumi.

Antrè = Quando li Tagliolini saranno cotti come i precedenti giusti di sale, scolateli bene, conditeli ancora caldi con butirro fresco, parmigiano grattato, pepe schiacciato, noce moscata, e due o tre uova sbattute. Versate in una cazzarola unta di butirro, e spolverizzata di mollica di pane grattata fina; fate cuocere ad un forno temperato più di un'ora. Quando sarà cotto, e di bel colore, rivoltatelo sopra il piatto, fategli sopra un'apertura, vuotatelo del tutto, e metteteci un Ragù di Legumi, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* ricoprite il Gattò, e servitelo subito.

Certrose diverse.

Antrè = Quì siamo nello stesso caso, le diverse Guarnizioni di carni, e erbe formano la bellezza di questo piatto assai buono. Le Starne, Pernici, Fagiani, Beccaccie, Anitre, Quaglie, Pizzardoni, Starnotti, Pizzarde, Tordi, Castriche, Rondoni da nido, Tenerumi di Mongana,

na, di Capretto, code d' Agnello, di Mongana, ec. sono le carni per questi piatti. Vedete Fagiano, e Pernice in Certrosa *pag.* 167. e 171. Oltre di ciò tutte sorte d' erbe danno campo al buon cuoco di variare a suo genio le decorazioni delle Certrose; mentre i cavoli ne formano sempre la base principale. Questi debbono essere cotti colle medesime carni che si vogliono porre nella Certrosa, e Bresati come trovasi descritto nel *Tom. I. pag.* 104.

Tortigliè di Maccaroni.

Antrè = Coprite il di dentro di una cazzarola di striscie di carta imbutirrate, e fateci nel mezzo una stella di fette di prosciutto. Abbiate dei Maccaroni cotti, e conditi come alla *pag.* 249. abbiatene anche una picciola quantità cotti soltanto con acqua e sale, ma che siano lunghi, e intieri; coprite con questi allorchè sono freddi e asciugati tutto il fondo ed all' intorno della cazzarola, osservando che debbono essere posti a Tortigliè, e non sopra porne uno coll'altro, indi versateci dentro la composizione di Maccaroni suddetta, con un Ragù nel mezzo ben ristretto; indorate sopra con uovo sbattuto, fate cuocere un' ora e più a Bagno maria in un forno temperato. Quando sarà cotto fate riposare alquanto fuori del forno, poscia rivoltate sopra il piatto che dovete servire, levate la carta, e servite con sopra un buon Culì di prosciutto, o di prugnoli, o di tartufi. Vedeteli nel *Tom. I. Cap. I.* Potete fare ancora questo Tortigliè colla cazzarola imbutirrata, e spolverizzata di mollica di pane grattato; ma allora si deve cuocere al forno,

e non

e non a Bagno maria, e servirlo colla Salsa all' intorno.

Bordo di Riso.

Antrè = Fate sul piatto che dovete servire un Bordo di riso cotto come quello per il Sortù di riso alla Sultana *pag.* 246. rendetelo bene uguale bagnando le mani nell'uovo sbattuto, indi guarnitelo sopra di striscie di mollica di pane inzuppate nell' uovo sbattuto, e striscie di lattughe cotte con buon brodo, e bene asciugate; indorate, e spolverizzate di parmigiano grattato; fate prendere colore ad un forno alquanto caldo, e serviteci dentro quel Ragù, o Fricassè, che più vi piace. Ovvero dopo cotto il Bordo semplicemente indorato, e spolverizzato di parmigiano. Nel momento di servire gli potete incastrare sopra per traverso delle belle creste di pollastro cotte in un Bianco e bene asciugate, delle creste di tartufi cotte, e versateci dentro il Ragù che credete. Questi Bordi si guarniscono a maraviglia prima di cuocersi, o dopo cotti nel momento di servire.

Timballo di Polenta alli Beccafichi.

Antrè = Vedete Gattò di polenta alla Mareschialle, mentre si appresta nello stesso modo, alla sola diversità che in luogo delle Allodole, e tartufi freschi, si mettono dei Beccafichi, e tartufi secchi bene ammollati, ma in meno quantità che i freschi, e si serve nella medesima maniera.

Pilao alla Turca.

Antrè = Questa vivanda non è punto in uso fra noi, ma soltanto fra i Mussulmani, essa è composta di riso poco cotto, butirro, brodo, e car-

e carne di castrato. Il Pilaò che si mangia alla corte di Pietroburgo, si fa cuocere con brodo di cappone, e si serve con tenerumi di mongana, cotelette di castrato, selvaggiume ec. I Cuochi Russi, e Tedeschi lo hanno molto migliorato; mentre quello che si mangia in Turchia è molto inferiore, ed è la minestra favorita, e giornaliere di quei popoli. Per farlo prendete del riso ben capato, e lavato, ponetelo in una cazzarola con un grosso pezzo di butirro fresco squagliato, passatelo sopra il fuoco, indi bagnatelo con brodo buono ben digrassato, condite con sale, pepe schiacciato, e noce moscata; allorchè è alla metà della cottura, e asciugato bene del brodo, ponetelo sopra il piatto che dovete servire a guisa di piramide; fate un buco nella sommità ove porrete un Salpiccone con pochissima Salsa di petti d'Oca, o Anitra, o altro Selvaggiume, gli acini del riso si debbono contare. Alcuni lo servono tramezzato con dei tenerumi di mongana cotti col brodo del riso, capponi, altra carne ec. Altri lo tramezzano con delle cotelette di castrato, o di mongana cotte e glassate colle punte dell' ossa di fuori; altri lo mettono in una cazzarola con tramezzo un Salpiccone di carne di castrato cotto con poca Salsa, quanto per dargli la forma della cazzarola, che poi rivoltano sopra il piatto che debbono servire; ed altri finalmente gli danno la detta forma senza porvi niente. I Turchi come ho io veduto lo mangiano col castrato che fanno bollire con acqua, e col brodo ci cuociono il riso, aggiungendoci un grosso pezzo di butirro. I poveri

lo

lo mangiano senza carne, e senza brodo, ma soltanto con del cattivo butirro, che a loro sembra buonissimo. Per il Salpiccone che ho nominato di sopra si prendono due petti d'Oca giovani, si leva la pelle, e nervi, si tagliono in dadini, si mettono in una cazzarola con un pezzo di butirro, sale, pepe, noce moscata; si fanno cuocere dolcemente, si aggiunge un poco di vino consumato, si fa consumare del tutto, si bagna con un poco di culì buono, si fa finire di cuocere, e si serve ben digrassato sopra, o dentro il riso.

Crepina di Fegato alla Flamande.

Antrè = Levate la pelle e nervi ad un fegato di Mongana, raschiatelo col coltello, passatelo al setaccio, ponetelo in una terrina, aggiungeteci trè oncie di lardo rapato, tre oncie di butirro squagliato, un bicchiere di capo di latte passato al setaccio, una cipolla o due trite lavate spremute e cotte dolcemente con un pezzo di butirro, sale, pepe schiacciato, noce moscata, un pochino di alloro in polvere, sei rossi d'uova crudi, ed i bianchi sbattuti in fiocca, che il tutto sia mescolato bene. Abbiate una cazzarola giusta per la quantità del fegato, copritela tutta di fette di lardo, guarnitegli tutto il fondo di schinali imbianchiti all'acqua bollente e sale, ed all'intorno poneteci delle foglie di alloro imbianchite all'acqua bollente, e spuntate dalla parte del gambo; versateci dentro la composizione; fate cuocere ad un forno temperato più d'un ora, conoscerete quando sarà cotto immergendoci dentro il coltel-

tello, che verrà fuori pulito; indi rivoltate sopra un coperchio di cazzarola, levate le fette di lardo, scolate bene il grasso, ponete con diligenza nel suo piatto, e servite con sopra una buona Salsa alla Poevrada, che trovarete nel *Tom. I. pag. 70.* Potete fare questo piatto anche col fegato di majale; ma allora porrete intorno alla cazzarola in luogo del lardo, della rete doppia di majale, e finirete la Crepina come la precedente.

Globbo di Riso alla Certosina.

Antrè = Abbiate un buon Ragù, o Fricassè d' animelle, o piccioni, o pollastri, o tenerumi ec. con poca Salsa, e rifreddo. Abbiate ancora una buona porzione di riso cotto come quella alla Sultana. Vedetelo *pag. 246.* Fate un Bordo con questo riso intorno al piatto che dovete servire alto cinque o sei dita, bagnando le mani pulite nell'uovo sbattuto, metteteci dentro il Ragù suddetto. Stringete il bordo, dategli una forma rotonda a guisa di una cupola, unite bene col coltello e uovo sbattuto, spolverizzate di parmigiano grattato, e fate prendere colore ad un forno ben caldo. Nel momento di servire abbiate delle picciole ruladine di cavolo Bolognese. Vedetele nel *Tom. IV. Cap. I.*, e delle picciole cipollette cotte con buon brodo, scolate l' uno e l' altro, asciugate bene le ruladine, rifilatele d'ambe le parti, guarniteci sopra tutto il Globo di riso, e trà una ruladina e l' altra poneteci una Salsa alla Spagnuola, e servite subito. Questo è un piatto bello e buono, ma deve essere guarnito con prestezza.

Al-

Alcuni in luogo del riso si servono di una farsa di Chenef; ed altri guarniscono il Globbo di riso con i cavoli, e cipollette prima di fargli prendere colore al forno; quindi lo coprono di fette di lardo imbianchite con brodo, lo fanno cuocere al forno, e lo servono nello stesso modo.

Tortigliè di Schinali alla Lombarda.

Antrè = Fate una farsa cotta di petto di pollo, o di mongana, come trovarete descritto nel *Tom. IV. Cap. I.*, formatene un Bordo intorno il piatto che dovete servire, bagnando le mani pulite nell' uovo sbattuto, metteteci dentro un buon Ragù d' animelle, tartufi, prugnoli ec. rifreddo, e con poca Salsa, ovvero legato con una liason e sugo di limone, stringete il Bordo, dategli una forma a guisa di cupola, unite col coltello, e uovo sbattuto. Abbiate dei schinali imbianchiti con acqua, e sale, e marinati mezz' ora con sale, pepe schiacciato, e sugo di limone; indi asciugateli, guarniteci tutto all' intorno e il di sopra della farsa, coprite tutto di fette di lardo cotte, e un foglio di carta bagnato con brodo; fate cuocere ad un forno temperato mezza ora. Nel momento di servire levate il lardo; scolate bene il grasso, e servite con sopra una Salsa alla Spagnuola. Anche questo è un piatto bello e buono, allorchè è ben fatto. Se in luogo di guarnirlo di schinali lo volete guarnire coi cavoli, e cipollette come il Globbo alla Certosina, ciò dipenderà dalla volontà e lo finirete, e servirete nello stesso modo.

Vi

Vi sarebbero ancora un'infinità di Terrine, e Piatti composti da descrivere, che la ristrettezza di quest'Opera non permette, onde il buon Cuoco potrà colla prattica, e colla teorica supplire alla mancanza della mia penna.

Fine del Tomo Terzo.

INDICE

CAPITOLO PRIMO.

Del Cappone, e Capponessa.

Delli Pollastri.

Pol-

Pol-

Delli Piccioni.

Pic-

CAPITOLO SECONDO.

Del Selvaggiume grosso, cioè Quadrupede.

CAPITOLO TERZO.

Del Selvaggiume picciolo cioè Volatile.

Modo d' Ingrassare Oche, Anitre, ed altro Selvaggiume volatile.

Del

Del Pavone, Gallina Pratarola, e di Faraone.

Del Fagiano, Pernice, Starna, Perniciotto, e Starnotto.

Della Pernice, e Starna.

Per-

Della Beccaccia, Pizzarda, e Pizzardone.

Dei Pivieri, Palombacci, e Tortorelle.

Pi-

Delle Quaglie, e Quagliardi.

Delli Tordi, Castriche. e Strigliozzi.

Delle Allodole, Beccafichi,
e Ortolani.

CAPITOLO QUARTO.

Delle Terrine, e Piatti Composti.

La-

Po-

Delli Piatti Composti.

Cer-

IL FINE.

Alla Pag. 80. dopo *Piccioni alli Gamberi*. deve dire.

Piccioni Accompagnati.

APICIO
MODERNO
DI FRANCESCO LEONARDI

EDIZIONE SECONDA

REVISTA, CORRETTA, ED ACCRESCIUTA
DALL' AUTORE.

Nec sibi cœnarum quivis temere arroget artem
Ni prius exacta tenui ratione saporum.
Orat. lib. 2. sat. 4. ver. 35.

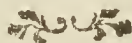
TOMO QUARTO.

IN ROMA MDCCCVIII.
Nella Stamperia del Giunchi, presso Carlo Mordacchini.

Con Approvazione.

APICIO MODERNO.

PARTE QUARTA.

Contenente i Ragù, i Salpicconi, le Farse, le Guarnizioni, le Erbe, le Uova, le Creme, le Gelatine, altri Piatti diversi, e la Pasticcieria.

CAPITOLO PRIMO.

Dei Ragù, Salpicconi, Farse, e Guarnizioni.

Osservazione sopra i Ragù.

Il nome di *Ragù* venutoci dal Francese corrisponde perfettamente al nostro di *Manicaretto*, e l'epiteto *Melè* significa un'unione di molte cose. I Ragù si fanno in diverse maniere, cioè cotti, o crudi, semplici, o composti, e quasi tutti, poco, o niente variano nella base della loro composizione, ma soltanto negli ingredienti, che più, o meno vi si aggiungono. I Ragù sono di un grand' uso nella cucina. Essi servono non solo per Terrine, e Antremè, ma inoltre per riempimento di Polli, Uccelli, Pe-

sci ec. ; ed a guarnire un' infinità di Antrè. Tutti i Ragù cotti che si vogliano servire in Tavola debbano essere apprestati con Salse legate tanto al Rosso, come al Bianco, e mai chiare, come alcuni Cuochi poco prattici sono costumati di fare. I Ragù crudi sono del tutto senza Salsa, e non servono che per ripieno; ed i cotti per ripieno deggiono essere con poca Salsa, e ben legati.

Ragù Melè.

Mettete in una cazzarola, una o due animelle di mongana imbianchite all' acqua bollente, e tagliate in grossi pezzi, o animelle di capretto, o di abbacchio imbianchite egualmente, e intere, tartufi in fette, prugnoli sani, una fetta di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, un pezzo di butirro; passate sopra il fuoco, indi bagnate con poco culì, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato due terzi, condite con sale, pepe schiacciato; fate cuocere dolcemente, poscia digrassate, levate il prosciutto, e mazzetto, aggiungeteci fegatini di pollo, creste, granelletti, uovette nonnate, code di gamberi, culi di carciofi, il tutto cotto, e bene appropriato; fate bollire ancora un momento, e che le uovette siano l' ultime a mettere nel Ragù. Servite con qualche picciola Chenef, e sugo di limone, o in una Terrina, o per Antremè guarnito il piatto di crostini di pane fritti; ovvero sopra ad un' Antrè di polleria, selvaggiume ec. Se volete servirvi di questo Ragù per riempire una Granada, un Timballo ec., dovete farlo con poca Salsa, e senza uovette nonnate, e Che-

Chenef. Vedete qui appresso ai Ragù particolari come si preparano i fegatini, creste, granelletti ec.

Ragù di Animelle.

Fate imbianchire all' acqua bollente delle animelle come sopra, mettetele in una cazzarola con qualche tartufo in fette, o prugnoli, secondo la stagione, o ambedue secchi bene ammollati, un pezzo di prosciutto, un pezzo di butirro, un mazzetto d' erbe diverse; passate sopra il fuoco; quando principia ad asciugarsi bagnate con vino come sopra, e culì quanto basti; ovvero sbruffateci un pizzico di farina, bagnate col vino suddetto, e metà sugo, e metà brodo bianco; condite con sale, pepe schiacciato; fate bollire dolcemente. Quando il tutto sarà cotto, aggiungeteci dei fegatini di pollo imbianchiti, e bene appropriati, qualche picciola Chenef, e qualche picciolo gambero cotto, e mondato; fate bollire ancora un momento; indi digrassate, levate il prosciutto, e mazzetto, e servite con sugo di limone, o per una Terrina, o per Antremè, o per guarnire, o riempire qualche Antrè; ma in quest' ultimo caso deve essere con poca Salsa, e senza Chenef, e gamberi, e le animelle tagliate in grossi dadi.

Ragù di Piccioni.

Fiambate, spilluccate, e sventrate, uno, o due piccioni, tagliateli in quarti, fateli sgorgare nell' acqua vicino al fuoco, indi asciugateli, metteteli in una cazzarola con qualche prugnolo, o tartufo in fette, secondo la stagione, un pezzo di butirro, una fetta di prosciut-

to,

to, un mazzetto d' erbe diverse; passate sopra il fuoco; quando principia ad asciugarsi bagnate con culì e un poco di brodo colorito, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato due terzi, ovvero sbruffateci un pizzico di farina, e bagnate metà sugo, e metà brodo bianco, e il vino suddetto, che il colore sia biondo, condite con sale, e pepe schiacciato; fate bollire dolcemente. Alla metà della cottura metteteci qualche animella di capretto, o di abbacchio imbianchita all'acqua bollente. Allorchè sarà cotto, digrassate, levate il prosciutto, e mazzetto, aggiungeteci delle picciole Chenef, e servite con sugo di limone. Questo Ragù vi può servire ai medesimi usi, che gli altri; ma se deve servire per ripieno, allora le chenef non sono necessarie, e la Salsa deve essere molto poca.

Ragù all'Intendente.

Abbiate un Culì alla Rena ben fatto. Vedetelo nel *Tom. I. pag.* 8., prendetene in una picciola cazzarola quanto è necessario per una Salsa, metteteci qualche coda di gambero, qualche granelletto, e uovetto nonnato; fate scaldare senza bollire, e servite.

Ragù di Pollastri.

Questo si appresta esattamente come quello di Piccioni, soltanto vi si aggiunge fegatini, creste, granelletti, e uovette nonnate, il tutto cotto come si dirà quì appresso. Se in questi Ragù non vi ponete tartufi, e prugnoli, vi mettere te in vece piselli fini, carciofoletti ec. I piselli li farete cuocere uniti al Ragù, e li carciofoletti ve li porrete dopo cotti in un Bianco.

Ragù Viario .

Un Ragù lo potete variare come volete, e secondo il vostro gusto, cioè o con animelle, o senza, creste, granelletti, fegatini, code di gamberi, tartufi, prugnoli, picciole Chenef, uovette nonnate ec., ovvero piselli, carciofoletti, culi di carciofi, punte di sparagi, uovette composte, teste di sellero, cipollette ec., e finalmente con olive dissossate e ripiene, cedrioletti, capperi ec. Ogni Ragù lo potete fare al Bianco, come al Rosso. Per il primo quando l'avete passato sopra il fuoco, in luogo di bagnarlo con Culì, e vino bianco, bagnatelo con Italiana bianca; oppure sbruffateci un pizzico di farina, e bagnatelo con brodo bianco, e vino bianco come sopra; fatelo bollire dolcemente, digrassatelo ec., e finalmente legatelo con una liason di trè rossi d'uova stemperata con un poco di brodo, o fiore di latte, e servitelo con sugo di limone. Tutti i Ragù al Bianco si aprestano nella stessa guisa, e si possano fare senza vino. Per gli altri si pone il vino allorchè non vi entrano erbe, mentre in questo caso non vi si mette.

Ragù di Creste .

Allorchè le creste saranno nettate, e cotte in un Bianco, come è descritto alla fine della Polleria. *Tom. III. Cap. I.*, asciugatele, e tagliatele un poco dalla parte del grosso. Ponete in una cazzarola qualche prugnolo, o tartufo in fette, secondo la stagione, o ambedue secchi, e bene ammollati, un mazzetto d' erbe diverse, un pezzo di butirro, una fetta di prosciutto; passate sopra il fuoco; bagnate con Culì, e mez-

e mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato due terzi, ovvero sbruffateci un pizzico di farina, e bagnate con sugo, brodo bianco, e il vino suddetto, che il colore sia biondo, condite con sale, e pepe schiacciato; fate bollire dolcemente, e consumare al punto di una Salsa; indi digrassate, levate il prosciutto, e mazzetto, metteteci dentro le creste; fate dare ancor qualche bollo, e servite con sugo di limone. Se lo volete fare al Bianco bagnate con brodo bianco, e legate con una liason, e sugo di limone.

Ragù di Vovette Nonnate.

Imbianchite all' acqua bollente delle uovette nonnate, ma badate bene che non divenghino dure, essendo questa una grandissima mancanza; indi levategli la pellicola che le circonda, mettetele in una buona Salsa alla Spagnuola, o Culì di prosciutto, o di tartufi, o di prugnoli, avvero naturale, o alla Burgioese; fategli dare un bollo, e servite con sugo di limone. Se volete potete aggiungere un poco di dragoncello, o petrosemolo trito e imbianchito nella Salsa. Anche questo Ragù lo potete fare al Bianco, mettendo le uovette in una Italiana bianca, e legarla con una liason, e sugo di limone.

Ragù di Granelletti.

Questo si appresta nella stessa guisa, che il precedente, e si serve egualmente, ma li granelletti non si debbano pelare. Potete anche unire li granelletti alle uovette nonnate.

Ragù alla Fermiere.

Ponete in una picciola cazzarola tanta Italiana bianca per quanto avete bisogno di Salsa, aggiungeteci creste, granelletti, uovette nonnate, e fegatini, il tutto cotto, e bene appropriato, un poco di cerfoglio, petrosemolo, o dragoncello trito imbianchito, legate ben bollente con una liason, e sugo di limone.

Ragù di Fegatini.

Levate il fiele a dei fegatini grassi di pollo; imbianchiteli all' acqua bollente, tagliateli, e appropriateli bene in due parti. Ponete in una cazzarola una fetta di prosciutto, fatela sudare un quarto d' ora sopra un fuoco leggiero; indi poneteci un pezzo di butirro, un pugno di prugnoli freschi, o piccioli funghi ben capati, o secchi bene ammollati, e capati, un mazzetto d' erbe diverse con un poco di basilico; passate sopra il fuoco, bagnate con culì, e mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato due terzi, e un pochino di brodo, che il colore sia biondo; fate bollire, e consumare a poca Salsa; quindi metteteci i fegatini, fategli dare qualche bollo, digrassate, levate il prosciutto, e mazzetto, e servite con sugo di limone. Se volete guarnire con questo Ragù qualche Antrè, vi potete aggiungere ciò, che vi aggrada: cioè animelle, tartufi, code di gamberi, creste, granelletti, picciole Chenef, uovette nonnate, cipollette ec. Tutti questi Ragù nell' estate li potete servire al Culì di Pomidoro, bagnandoli in vece del Culì ordinario, o metterne un poco, ma senza vino.

Ra-

Ragù alla Massedoene.

Abbiate dei culi di carciofi, o piccioli carciofi cotti in un Bianco, e tagliati in mezzo, o in quarti, delle punte de' sparagi, fagioletti verdi fini, fava mondata dalla seconda buccia, piselli fini, il tutto cotto con buon brodo giusto di sale, e ben verde; indi asciugate ogni cosa, e ponete in una Italiana bianca ben fatta. Nel momento di servire legate ben bollente con una liason di trè rossi d'uova stemperata con un poco di fiore di latte, o brodo freddo, e noce moscata, e servite con sugo di limone. Ovvero passate in una cazzarola sopra il fuoco un pugno di piselli fini, con un pezzo di butirro, una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, con un pochino di aneto; indi sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con brodo bianco buono, condite con sale, pepe schiacciato; fate bollire dolcemente; quando i piselli saranno cotti, aggiungeteci l'erbe suddette cotte, e ben verdi, e se alla riserva dei carciofi, le altre sono cotte con acqua e sale non importa, basta che siano verdi; fate dare ancora qualche bollo, digrassate, levate il prosciutto, e mazzetto legate colla liason, e servite come sopra. Questo Ragù non solo lo potete servire per *Antremè* guarnito di crostini di pane fritti; ma è eccellente sotto Tenerumi di mongana, Fricandò, Animelle, Cotelette, Petti ec., che la Salsa però sia poca, e ben legata.

Ragù alla Contì.

Ponete in una picciola cazzarola tanta Spagnuola per quanto avete bisogno di Salsa, metteteci dentro delle creste, granelletti, uovette non-

nonnate, code di gamberi, picciole Chenef, il tutto cotto, e ben appropriato; fate dare un bollo, e servite con sugo di limone.

Ragù all' Imperiale.

Questo si appresta come quello *Melè*, ma al Bianco, e nel momento di servire si lega con un grosso pezzo di butirro di gamberi, e si serve o per Terrina, o per Guarnizione, o per Antremè.

Ragù di Gamberi.

Fate cuocere la quantità de' gamberi, che avete bisogno per il Ragù, con poca acqua, sale, mezza cipolla in fette, fusti di petrosemolo, un pezzetto d' alloro, uno spicchio di aglio. Quando saranno cotti, mondateli, cioè levategli le picciole zampe, spuntategli le grandi zampe, e il muso, levategli la conchiglie di sopra, e mondategli le code. Abbiate un poco d' Italiana bianca; ovvero mettete in una cazzarola qualche dadino di vitella, di prosciutto, di panè, di radica di petrosemolo, di sellero, uno spicchio d' aglio, due scalogne, un pezzo di butirro, due garofani; passate sopra il fuoco; quando principia ad asciugarsi, poneteci un pizzico di farina, bagnate con brodo buono bianco, mezzo bicchiere di vino bianco consumato per metà, condite con poco sale, pepe schiacciato, fate bollire dolcemente; quando il tutto sarà cotto, digrassate, passate alla stamina, o setaccio. Pestate nel mortajo assai fine le conchiglie, e zampe de' gamberi bene asciugate, stemperatele col Culì suddetto, passate di nuovo alla stamina, o setaccio; mettete questa Salsa in una cazzarola, aggiungeteci i gam-

gamberi in una discreta quantità, fate scaldare a bagno-maria, o sopra la cenere calda senza bollire, che la Salsa sia poca, e dolce di sale.

Ragù di Gamberi alla Tedesca.

Abbiate dei piccioli gamberi cotti, e mondati come sopra, poneteli in una Italiana bianca. Nel momento di servire legate con una liason di trè rossi d' uova stemperata con un poco di brodo freddo, e servite con sugo di limone, e petrosemolo trito imbianchito.

Ragù di Gamberi all' Inglese.

Fate un Ragù di gamberi come il primo. Nel momento di servire legatelo ben caldo con una liason di trè rossi d' uova stemperata con un poco di brodo, e servitelo subito.

Ragù di Code di Gamberi.

Abbiate un Culì di gamberi, come è descritto nel *Tom. I. pag.* 8. Prendetene in una cazzarola la quantità, che vi bisogna per il Ragù, metteteci dentro le code de' gamberi in discreta quantità; fate scaldare senza bollire, e servite sopra, o sotto a qualunque Antrè. Se non avete il Culì di gamberi lo potete fare espressamente colle conchiglie, e zampe de' medesimi, come ho descritto poc' anzi.

Ragù al Duca.

Mettete in una cazzarola tanto Culì di gamberi, quanto vi bisogna per la Salsa del Ragù. Passate in una cazzarola sopra il fuoco due tartufi tagliati in fette, o qualche prugnolo fresco con un pezzetto di butirro, indi sbruffateci un pochino di vino di Sciampagna, fatelo consumare del tutto; bagnate con poco brodo, fate

bol-

bollire dolcemente, e consumare quasi tutto il brodo; quindi versateci dentro il Culì di gamberi, aggiungeteci qualche picciola Chenef, e qualche fegatino di pollo cotto, ed appropriato, un poco di petrosemolo trito imbianchito, fate scaldare senza bollire, e servite subito.

Ragù di Spugnoli.

Quando i spugnoli saranno lavati a più acque, e ben puliti dalla sabbia, o terra. Prendete una cazzarola, metteteci un poco d'olio, e un poco di butirro, una fetta di prosciutto, cipolletta, e petrosemolo trito, uno spicchio d'aglio infilato con un garofano, un'idea di mentuccia trita, passate un momento sopra il fuoco; indi stemperateci un'alice passata al setaccio. Metteteci i spugnoli; quando principieranno ad asciugarsi, poneteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato due terzi, fatelo consumare del tutto, bagnate con culì, e un poco di sugo, condite con poco sale, e pepe schiacciato, fate bollire dolcemente. Quando saranno cotti, digrassate, levate l'aglio, il prosciutto, e servite con poca Salsa, e sugo di limone, sopra, e sotto a qualunque Antrè. Per Antremè vedete all'Articolo dell'Erbe.

Ragù di Prugnoli.

Questo si appresta nello stesso modo, che quello di spugnoli, ma bisogna ben mondarli, e lavarli. Se non volete mettervi la cipolletta, olio, e alici. Passateli semplicemente sopra il fuoco con un pezzo di butirro, un mazzetto d'erbe diverse con un poco di mentuccia, una fetta di prosciutto; fate consumare la loro acqua;

qua; indi bagnate con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato due terzi, e Culì quanto basti, condite con sale, pepe schiàcciato; fate bollire dolcemente, e consumare la Salsa al suo punto. Allorchè saranno cotti, digrassateli, levate il mazzetto, e prosciutto, e servite con sugo di limone.

Ragù alla Finansiere.

Mondate rotondi sette, o otto tartufi mezzani, passateli in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro, e olio fino, due scalogne, un mazzetto d' erbe diverse, una fetta di prosciutto, un pugno di prugnoli freschi, o secchi ammollati; bagnate poscia con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato due terzi, Culì quanto basti; fate bollire dolcemente. Quando il tutto sarà cotto, levate il mazzetto, prosciutto, scalogne, digrassate, e aggiungeteci otto cipollette cotte con buon brodo, sei piccioli gamberi cotti e mondati, o code de' medesimi, qualche fegatino di pollo imbianchito con brodo, e bene appropriato, sei creste di pollastri cotte in un bianco, qualche animella cotta alla singarà, sei picciole Chenef, qualche punta di sparagi, e culi di carciofo, cotti; fate dare ancora un bollo, schiumate, e servite con sugo di limone.

Ragù alla Reale.

Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, sei animelle di capretto imbianchite all' acqua bollente, e qualche tartufo, o prugnolo fresco, o secco; indi sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con brodo bian-

bianco, o il fondo della cottura del pollo, o uccello, ben digrassato, e passato al setaccio, fate bollire dolcemente. Quando sarà cotto, aggiungeteci quattro fegatini di pollo imbianchiti, e appropriati, sei picciole Chenef, digrassate, legate con una liason di tre rossi d'uova stemperata con un poco di brodo; e servite con sugo di limone, e petrosemolo trito imbianchito.

Ragù di Piselli.

Abbiate quella quantità di piselli fini, freschi, e teneri, che avete bisogno per il Ragù, nettateli, metteteli in una cazzarola con acqua fresca, e un pezzo di butirro, maneggiateli colla mano, acciò si unischino al butirro; poscia scolateli bene dall'acqua, poneteci un mazzetto d' erbe diverse con un pochino di aneto, una fetta di prosciutto; passateli sopra il fuoco; indi bagnateli con poco brodo bianco, conditeli con poco sale, pepe schiacciato; fateli bollire a fuoco allegro, e consumare tutto il brodo: aggiungeteci allora un poco di Culì, fateli bollire un momento, levate il prosciutto, e mazzetto, digrassate, e servite. Se non avete Culì, in luogo di bagnare con brodo bianco, metteteci un pizzico di farina, bagnate con sugo, e finite, e servite come sopra.

Ragù di Cedrioli.

Mondate, e tagliate i cedrioli in quattro parti per lungo, levategli l' amaro da piedi, e i semi; indi tagliateli in grossi dadi, marinateli in una terrina con mezzo bicchiere d'aceto, sale, pepe schiacciato, e una cipolla con due garofani, moveteli di tempo in tempo;

do-

dopo due ore spremeteli ben forte, metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, e una fetta di prosciutto; fategli prendere un bel color d'oro sopra un fuoco allegro, movendoli sempre con una cucchiaja di legno; quindi sbruffateci un poco di farina, e bagnateli con metà sugo, e metà brodo bianco, che il colore sia biondo; fateli bollire, e consumare tutta la Salsa; quindi scolate il butirro, levate il prosciutto, aggiungeteci un poco di Culì, o Salsa alla Spagnuola; e serviteli con un filetto d'aceto, o un buon sugo di limone.

Ragù di Cedrioli alla Crema.

Vedete Salsa alli Cedrioli nel *Tom. I. pag.76.* Il Ragù si appresta nello stesso modo, ma senza cipolla in dadini, ed i cedrioli tagliati in quadretti.

Ragù di Cedrioli alla Pulette.

Tagliate i cedrioli in piccioli pezzi lunghi un pollice, attondati da capo, e da piedi, imbianchiteli all'acqua bollente, fateli cuocere in una Bresa ristretta con brodo grasso, qualche fetta di prosciutto, mezza cipolla in fette, due garofani, due scalogne, uno spicchio d'aglio, sale, pepe schiacciato, coprite con due fette di lardo, ed un foglio di carta, fateli cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti scolateli bene, metteteli in una Italiana bianca, legateli ben bollente con una liason di trè rossi d'uova stemperata con un poco di brodo bianco, e serviteli con un gran sugo di limone.

Ragù di Cedrioli alla Spagnuola.

Allorchè i cedrioli saranno cotti come i precedenti, scolateli, metteteli in una buona

Sal-

Salsa alla Spagnuola, e serviteli con sugo di limone. Se in luogo della Spagnuola li volete mettere in buon sugo, o Italiana rossa, o chiara, o Biondo di mongana, fate come volete; fategli dare un bollo, e serviteli con sugo di limone.

Ragù di Cipollette.

Prendete delle cipollette secondo il Ragù che volete fare, tagliatele un poco da capo, e da piedi, fatele bollire mezzo quarto d'ora con acqua, passatele poscia alla fresca, mondatele, mettetele in una cazzarola con brodo di sostanza, una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, sale, coprite con fette di lardo, e un foglio di carta: fate cuocere dolcemente con fuoco sotto, e sopra; poco prima della loro totale cottura, scolatele, ponetele in un buon Culì ristretto, o Salsa alla Spagnuola; fategli dare un bollo, e servite con sugo di limone.

Ragù di Selleri.

Lavate, e mondate bene delle teste di selleri, tagliatele lunghe un pollice, imbianchitele all'acqua bollente, passatele alla fresca; fatele cuocere come le cipollette. Poco prima della loro totale cottura, scolatele, asciugatele, tagliatele per lungo in due parti, o lasciatele intere, mettetele in una cazzarola con un buon Culì ristretto, o Spagnuola quanto basti per la Salsa; fategli dare un bollo, e servite. Al Bianco ponetele in una Italiana bianca, e legatele con una liason, e sugo di limone.

Ragù di Punte di Sparagi.

Abbiate delle punte di sparagi bianchi, e mondate, formatene dei mazzetti, che tagliarete lunghi un pollice, imbianchitele un momento all' acqua bollente, mettetele in una cazzarola con brodo bianco, qualche fettina di prosciutto, un pezzetto di butirro, un mazzetto d' erbe diverse, poco sale, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno quasi cotte, scolatele, asciugatele, ponetele sciolte in una cazzarola, con un buon Culì ristretto, o Spagnuola; fategli dare un bollo, e servite. Alcuni fanno cuocere le punte di sparagi con acqua, e sale, e poscia le mettono nel Culì. Per farle al Bianco mettetele in una Italiana bianca, e legatele con una liason, e sugo di limone.

Ragù di Sparagi in Piselli Fini.

Mondate, e tagliate tutto il più tenero de' sparagi verdi in pezzetti assai minuti a guisa di piccioli piselli; fateli cuocere con acqua, e sale; indi scolateli, poneteli in una Italiana bianca, o un Culì bianco alla Burgioese. Vedete all' Articolo de' Culì *Tom. I. Cap. I.*, fategli dare ancora qualche bollo, legate con una liason di tre rossi d' uova, e servite con un pochino di zucchero in polvere. Li potete fare anche in quest'altra maniera. Quando saranno allessati per metà, scolateli, metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, una fetta di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, poco sale, passate sopra il fuoco; indi sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con brodo bianco

di

di sostanza ; fate bollire a fuoco allegro. Quando saranno cotti, levate il prosciutto, e mazzetto, legate colla liason, e servite come sopra.

Ragù alla Marmotte.

Mettete in un poco d' Italiana bianca qualche punta di sparagi, pisello fino, granelletto di pollastro, e coda di gambero, il tutto cotto, e la quantità sufficiente per il Ragù. Nel momento di servire legate ben bollente con una liason di trè rossi d' uova, sugo di limone, e petrosemolo trito imbianchito.

Ragù di Rape.

Intagliate propriamente delle rape, o in grosse olive, o nocciuolette, o a guisa di prugnoli, o spugnoli, o come volete; fatele friggere nello strutto bollente di un bel color d'oro; indi scolatele, mettetele in una cazzarola con brodo buono bianco, fatele bollire dolcemente. Quando saranno cotte, scolatele, asciugatele, ponetele in una cazzarola con un Culì ristretto, o Spagnuola quanto basti per la Salsa, fategli fare qualche bollo, e servite con un filetto d' aceto, e un' idea di mostarda, o solo un buon sugo di limone.

Ragù di Rape alla Vestale.

Quando averete intagliate le rape come sopra, imbianchitele all' acqua bollente; indi passatele in una cazzarola sopra il fuoco, con un pezzo di butirro, una fetta di prosciutto, e un mazzetto d'erbe diverse, sbruffateci quindi un pizzico di farina, bagnate con brodo bianco di sostanza, condite con poco sale, e pepe schiacciato; fatele bollire dolcemente. Allorchè saranno cotte, levate il prosciutto, e mazzetto,

digrassate, e legate con una liason di trè rossi d' uova, stemperata con un poco di brodo, e servite con sugo di limone.

Ragù di Tartufi.

Mondate, e tagliate dei tartufi in rotelline, o mandorle, o stelle, o come volete; passate in una cazzarola sopra il fuoco un pezzetto di butirro, una fetta di prosciutto, un pochino d'olio, scalogna, e petrosemolo trito, uno spicchio d' aglio; stemperateci poscia fuori del fuoco un'alice passata al setaccio; indi metteteci i tartufi, condite con poco sale, pepe schiacciato; fate cuocere dolcemente mezzo quarto d' ora, bagnate dopo con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, consumato per metà, e Culì; fate finire di cuocere a picciolo fuoco, digrassate, levate il prosciutto, e mazzetto, e servite con un buon sugo di limone. Potete bagnare questo Ragù anche con vino rosso.

Ragù di Funghi.

Capate, e lavate bene i funghi, osservate che siano di buona qualità. Se sono piccioli, lasciateli interi, ma se sono grandi tagliateli in pezzi; apprestateli, e serviteli esattamente come i spugnoli, e prugnoli *pag.* 13.

Ragù di Legumi.

Vedete Gattò di Legumi *Tom. III. pag.* 261., e Pasticcio di Legumi. In questo *Cap. IV.*

Ragù di Gobbi.

Prendete un cardo domestico, detto volgarmente gobbo, che sia bianco, e non rotto, levategli tutte le foglie più tenere, fatele cuocere mezz' ora all' acqua bollente; indi passatele

al-

alla fresca, levategli colle dita la pellicola sotto e sopra, senza punto guastare le cannellature, che sono il più bello del cardo. Tagliate poscia queste foglie in pezzetti riquadrati, o bislunghi, tutti eguali; metteteli in una cazzarola, o picciola marmitta con brodo buono, un pezzo di butirro maneggiato nella farina, grasso di manzo in dadini, trè fette di limone senza scorza, un mazzetto d' erbe diverse, trè garofani, sale; coprite con fette di lardo; fate bollire dolcemente con fuoco sotto e sopra. Quando saranno quasi cotti e bianchissimi, scolateli, asciugateli, metteteli in un buon Culì ristretto, fategli fare qualche bollo, e serviteli. Se li volete preparare al Bianco, metteteli in una Italiana bianca, legateli con una liason, e serviteli con sugo di limone.

Ragù di Pistacchi.

Sbollentate un pugno di pistacchi come le mandorle, mondateli dalla pellicola, metteteli in una cazzarola con buon Culì; fate scaldare senza bollire, e servite con sugo di limone. Li potete anche mettere in una Italiana bianca; legarli ben caldi con una liason, e servirli con sugo di limone.

Ragù di Cedrioletti.

Fate sudare in una picciola cazzarola sopra il fuoco, una fetta di prosciutto con un poco di butirro; quindi bagnate con Culì quanto basti, fate bollire dolcemente un quarto d'ora, digrassate, e levate il prosciutto. Pelate leggiermente sei cedrioletti sotto aceto, fateli stare un poco nell' acqua tiepida acciò perdino alquanto la forza dell' aceto; indi tagliateli nel

mez-

mezzo, o interi, o in grossi dadini; metteteli nella Salsa; fate dare un bollo, e serviteli con pepe schiacciato. Se in questo Ragù ci metterete un poco di Sugo o Culì di pomidoro, sarà più esquisito.

Ragù di Fagioletti Verdi.

Capate i fagioletti, se sono piccioli, lasciateli interi, e se sono grandi tagliateli in filetti, o mostacciuoletti, allessateli all' acqua bollente, e scolateli. Fate sudare in una cazzarola sopra il fuoco una fetta di prosciutto, con un poco di butirro, aggiungeteci poscia una cipolletta trita; quando sarà color d' oro, sbruffateci un poco di farina, bagnate con Culì, e un poco di Sugo, e brodo bianco, fate bollire, e consumare al suo punto, che sia ben legata; metteteci i fagioletti, conditeli con sale, pepe schiacciato, e noce moscata; fateli bollire un pochino a fuoco allegro, che restino verdi, levate il prosciutto, e servite con sugo di limone. Anche in questo un poco di Culì di pomidoro.

Ragù di Fagioletti Verdi alla Liason.

Quando i fagioletti verdi saranno allessati come sopra, scolateli, metteteli in una Italiana bianca di sostanza; fategli dare un bollo, legateli con una liason, e serviteli con sugo di limone.

Ragù d' Olive.

Abbiate delle belle olive di Spagna, dissossatele, fatele imbianchire un momento all' acqua bollente, e cuocere in una picciola Bresa ristretta con poco brodo, due fettine di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, due fette di

di lardo, poco sale; indi scolatele, mettetele in un buon Culì, o Spagnuola, e servite con sugo di limone. Se le volete fare ripiene, servitevi di un poco di farsa di Chenef, che trovarete quì appresso *pag.* 41., dategli la loro forma primiera, e che la farsa non si vegga al di fuori; fatele cuocere come sopra, poscia scolatele, ponetele nella Salsa, e servitele con sugo di limone.

Ragù di Carote.

Mondate, e intagliate delle carote a guisa di prugnoli, o di grosse olive, o in altra maniera, imbianchitele all' acqua bollente, ponetele in una cazzarola con fettine di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, poco brodo buono, sale, due garofani, coprite con fette di lardo, sotto e sopra. Quando saranno cotte, scolatele, asciugatele, ponetele in un buon Culì ristretto, o Spagnuola, fategli dare un bollo, e servite. Ovvero fatele cuocere, dopo imbianchite, con un pezzetto di butirro, un pochino di zucchero, un' idea di sale, ed acqua. Allorchè saranno cotte, e consumata tutta l' acqua, poneteci il Culì, o la Spagnuola; fatele ancora bollire un tantino, e servite con sugo di limone, e petrosemolo trito, imbianchito.

Ragù di Fagioli Bianchi al Rosso.

Abbiate un brodo assai colorito, e di sostanza, ovvero fatelo espressamente come è descritto alla Purè di fagioli *Tom. I. pag.* 27. Ponete in una cazzarola un pezzo di butirro con un pochino di farina, mettete sopra un fuoco leggiero, e fate divenir color d' oro, movendo sem-

sempre con una cucchiaja di legno; indi poneteci una, o due cipolle trite, ben lavate, e spremute, quando saranno anche esse colore d' oro, bagnate col brodo suddetto la quantità necessaria, un mazzetto d' erbe diverse, una fetta di prosciutto, sale, pepe schiacciato; fate bollire, e consumare per metà, che la Salsa sia sufficientemente legata; quindi, levate il prosciutto, e mazzetto; scolate dei fagioli bianchi ben cotti all' acqua, e interi; mettetene quella quantità che richiede la Salsa; fateli stufare mezz'ora sopra un picciolo fuoco acciò prendino sapore, e serviteli movendoli bene con un buon filetto d' aceto. Questo Ragù è eccellente sotto un cosciotto o quarto di Castrato, cotto alla Bresa e glassato; sotto un Prosciutto caldo glassato; sotto un' Oca ec. Se non avete un brodo come sopra, servitevi di un buon sugo di manzo assai colorito.

Ragù alla Folette.

Intagliate propriamente sei pezzetti di carota a guisa di prugnoli, uniteci sei cipollette, imbianchite l'uno, e l'altro all'acqua bollente, e fate poscia cuocere con buon brodo, e un pezzetto di prosciutto. Tagliate trè tartufi a guisa di grosse mandorle, metteteli in una cazzarola con qualche prugnolo secco bene ammollato, e capato, un pezzetto di butirro, un mazzetto d' erbe diverse; passate sopra il fuoco, e bagnate con Culì, e mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato due terzi; fate bollire dolcemente, e digrassate; indi aggiungeteci le cipollette, e carote suddette, dei piccioli cedrioletti mondati, e im-

imbianchiti, otto olive dissossate, ripiene, e cotte, una dozzina di code di gamberi; fate bollire un momento, che siavi poca Salsa, levate il mazzetto, e servite con sugo di limone. Per fare questo Ragù al bianco; bagnate con Italiana bianca, e legate con una liason, e sugo di limone.

Ragù di Ruladine, Escaloppe, ed Emensè.

Vedete questi diversi Ragù nel *To.I. Cap.III.*, nel *Tom. II. Cap. I.* e *IV.*, e nel *Tom. III. Cap. I, II.* e *III.*

Ragù di Cavoli in Sorcruta.

Questo Ragù si appresta con dei cavoli in conserva. Vedete la maniera di prepararli nel *Tom. II. pag.* lxviii. Per prepararli poi in Ragù prendetene quella quantità che credete, lavateli all' acqua calda, o fredda secondo come sono recenti, e spremeteli bene. Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di lardo rapato, e un pezzo di butirro, due cipollette trite, una fetta di prosciutto, e qualche salciccia: quando la cipolletta sarà color d' oro, metteteci i cavoli, con un pezzo di ventresca imbianchita, e un mazzetto d' erbe diverse, conditeli con pepe schiacciato, passateli sopra il fuoco; indi bagnateli metà sugo, e metà brodo. Quando saranno cotti, digrassateli bene, levate il prosciutto, la ventresca, e salciccie, ed il mazzetto, aggiungeteci un buon Culì ristretto, e se volete anche il fondo della cottura della carne sotto cui volete servirli; fate bollire di nuovo; e ben digrassare, che la Salsa sia legata, ed il Ragù dolce di

di sale. Questo è ottimo sotto a Prosciutti caldi glassati, Cosciotti di castrato, Cotelette di majale ec.

Ragù di Pomi di Terra.

Mondate dei pomi di terra, tagliateli in pezzi riquadrati, intagliateli poscia a guisa di grosse olive, o nocciuolette, o mandorle; passateli in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, due cipollette con due garofani, e una fetta di prosciutto; quando saranno color d'oro, sbruffateci un pizzico di farina, bagnate metà latte, e metà sugo buono, condite con poco sale, pepe schiacciato; fate bollire mezz'ora dolcemente; quando saranno cotti, e la Salsa ben legata, e color d'oro, levate il prosciutto, e cipollette, e servite con un filetto d'aceto, o sugo di limone. Se li volete fare al bianco bagnate metà latte, e metà Italiana bianca, legate con una liason, e servite con sugo di limone, e petrosemolo trito imbianchito.

Ragù di Pomi di Terra alla Berten.

Fate cuocere dei pomi di terra all'acqua; indi mondateli, tagliateli in fette, o spicchi, metteteli in un Culì, come quello dei Fagioli bianchi al Rosso. Vedetelo *pag.* 23., fateli stare mezz'ora sopra un picciolo fuoco, acciò prendino sapore, e serviteli a corta Salsa. Li potete anche mettere in una Italiana bianca, farli stufare come sopra, legarli con una liason, e servirli con un poco di sugo di limone, e petrosemolo trito imbianchito.

Ragù di Maccaroni.

Vedetelo nel *Tom. III. pag.* 225., ma che sia ristretto di Salsa più che sia possibile.

Ragù di picciole Chenef.

Abbiate una dozzina di picciole Chenef, come sono descritte quì appresso *pag.* 41., ponetele in una cazzarola con un buon Culì di prosciutto, o Salsa alla Spagnuola; fate dare un bollo, e servite con sugo di limone. Ovvero mettetele in una Italiana bianca, legate con una liason, e servite con sugo di limone, e petrosemolo trito imbianchito.

Ragù di Marroni.

Levate a dei belli marroni la prima pelle; metteteli poscia a cuocere con acqua, un poco di vino, ed un poco di finocchio. Quando saranno cotti, pelateli dalla seconda pelle, che siano tutti interi, metteteli in un buon Culì di prosciutto, o Spagnuola, o Italiana rossa; fategli dare un bollo, e serviteli con un filetto d'aceto, o un gran sugo di limone.

Ragù di Fave.

Levate la prima, e la seconda buccia alla fava, che sia picciola e fresca, imbianchitela un momento all'acqua bollente, scolatela, mettetela in una cazzarola, con un pezzo di butirro, una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse con un pochino d'aneto; passate sopra il fuoco; indi sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con sugo, e un poco di brodo bianco, che il colore sia biondo, condite con sale, pepe schiacciato, e noce moscata; fate bollire a fuoco allegro. Quando saranno cotte, levate il mazzetto, ed il prosciutto, digrassate, met-

metteteci un poco di zucchero fino, e servite. Ovvero bagnate soltanto con brodo bianco buono, ed in fine legate con una liason di trè rossi d'uova, stemperata con un poco di brodo freddo, e servite come sopra con un pochino di zucchero.

Ragù di Uovette Composte.

Fate una panata con mollica di pane, fiore di latte, e un poco di brodo bianco, fatela stringere bene sopra il fuoco, e legatela con trè rossi d'uova. Quando sarà fredda, pestatela nel mortajo, metteteci un poco di midollo di manzo ben pulito, e passato al setaccio, o butirro, due scalogne trite fine lavate e spremute, quattro, o cinque rossi d'uova tosti, un pugno di parmigiano grattato, sale, pepe schiacciato, noce moscata, un' idea di cannella fina, basilico in polvere; seguitate a pestare, aggiungeteci trè, o quattro rossi d'uova crude. Allorchè il tutto sarà mescolato, versate sopra la tavola spolverizzata di farina, stendete questa composizione della grossezza di un dito, tagliatela in piccioli pezzi, attondateli colle mani alquanto infarinate, e dategli la figura di uovette nonnate; fatele cuocere un momento con brodo bollente; indi scolatele, ponetele in una Salsa alla liason, e servite con sugo di limone. La Salsa alla liason s'intende Italiana bianca, o Culì bianco, e legato con una liason di trè rossi d'uova, e sugo di limone.

Ragù di Carciofoletti.

Capate propriamente dei carciofoletti primaroli, imbianchiteli all' acqua bollente con un filetto d'aceto, scolateli, metteteli in una

mar-

marmittina con brodo, un pezzo di butirro maneggiato nella farina, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, due fette di limone senza scorza, qualche fetta di lardo, e prosciutto, sale, e pepe schiacciato. Fateli bollire dolcemente in questo Bianco. Quando saranno cotti, scolateli, asciugateli, metteteli in un buon Culì, o sani, o tagliati per metà, o in quarti; fategli dare un bollo, e servite. I culi di carciofi si fanno nella stessa maniera.

Ragù di Raponsoli.

Raschiate leggermente dei raponsoli, che siano freschi, bianchi, grossetti, e diritti; imbianchiteli all' acqua bollente; formatene dei mazzetti, fateli cuocere in un Bianco, come i carciofoli, ma senza limone. Allorchè saranno cotti, scolateli, e asciugateli; metteteli in un buon Culì quanto basti, con un pezzo di butirro maneggiato con un pochino di farina; fate stringere sopra il fuoco, e servite con sugo di limone. Se lo volete al Bianco, poneteli in un Culì bianco, o Italiana bianca, legate con una liason, e servite con sugo di limone.

Ragù di Fusti Diversi.

La lattuga, l' indivia, e diverse altre sorte d' erbe, nello spigare che fanno, formano certi fusti teneri, e latteginosi; questi si mondano a guisa di cannelli, s' imbianchiscono all'acqua bollente, e si fanno cuocere in un Bianco come sopra; indi si tagliano della lunghezza di mezzo pollice, si mettono in buon Culì, con un pezzo di butirro come sopra; si stringe sopra il fuoco, e si serve con sugo di limone. Al Bianco si apprestano nella stessa guisa, che i Raponsoli.

Ra-

Ragù di Coste di Bieda.

Mondate propriamente delle coste di bieda, che siano tenere, fresche, e polpute, imbianchitele all' acqua bollente, tagliatele in pezzetti bislunghi, fatele cuocere, e servitele come sopra sì al rosso, che al Bianco.

Ragù di Radiche diverse.

Intagliate in diverse picciole maniere rape, carote, panè, radiche di petrosemolo, e torzuti; imbianchite il tutto per metà all' acqua bollente, passate alla fresca, asciugate, ponete in una cazzarola, con fettine di prosciutto, petrosemolo, e scalogna trita, un mazzetto d' erbe diverse, sale, pepe schiacciato, un pezzo di butirro; passate sopra il fuoco, bagnate con Culì, poco brodo bianco, poco sugo, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà. Fate cuocere dolcemente, e consumare a poca Salsa; indi levate il prosciutto, mazzetto, digrassate, e servite con sugo di limone. Potete aggiungere a questo Ragù un poco di butirro prima di servire come ai Raponsoli. Potete anche cuocere tutte queste erbe separatamente con buon brodo, e un pezzo di prosciutto, poscia scolarle, e metterle in un buon Culì ristretto.

Ragù alla Giardiniera.

Tagliate in piccioli filetti corti rapa, torzuto, carota, sellero, panè; imbianchite all' acqua bollente; fate cuocere con buon brodo bianco giusto di sale, un pezzo di prosciutto, ed una cipolletta con due garofaui. Quando saranno cotti, scolateli, levate il prosciutto, e ci-

e cipolletta; metteteli in una cazzarola con tanto Culì, o Spagnuola, quanto basti per la Salsa; fate dare un bollo, e servite. Se lo volete fare al bianco, in luogo del Culì, metteteci Italiana bianca, o altro Culì bianco, e legate con una liason. Se sarà la stagione vi potete aggiungere qualche pisello fino, cotto prima con un pezzettino di butirro, e bagnato con un pochino di brodo bianco.

Ragù alla Belle Vue.

Allorchè otto cipollette saranno cotte due terzi con brodo buono, scolatele, mettetele in una cazzarola con un poco di lardo rapato squagliato, due fette di limone senza scorza, tartufi, e fegatini crudi tagliati in grossi dadi, sale, pepe schiacciato, passate il tutto sopra un picciolo fuoco, per una mezza ora senza bagnare; indi fate raffreddare, e servite per ripieno senza il limone.

Ragù all' Aspic.

Fate cuocere per metà otto cipollette con buon brodo, poscia scolatele, ponetele in una cazzarola con dei tartufi tagliati in dadi, petrosemolo, scalogna, cipolletta, il tutto trito, una punta d'aglio, un' idea di basilico, alloro, e persa in polvere, due cucchiaj d' olio, passate sopra il fuoco; poco prima della totale cottura, aggiungeteci qualche animella imbianchita, e dei fegatini di pollo tagliati in dadi; condite con sale, pepe schiacciato; fate finire di cuocere, indi raffreddare, e servite per ripieno.

Ragù alla Sen-Clù.

Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio, e butirro, dei tartufi tagliati in dadi; bagnate poscia con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, altrettanto Culì; fate bollire dolcemente, e consumare a poca Salsa; indi aggiungeteci otto cipollette cotte con buon brodo, quattro fegatini di pollo imbianchiti, e tagliati in dadi. Fate dare qualche bollo, condite con poco pepe schiacciato; e servite con poca Salsa, e sugo di limone, per ripieno.

Ragù Crudo d'Animelle.

I Ragù crudi d'animelle, o senza si variano egualmente come i cotti. Per farli prendete delle animelle di mongana, o di capretto, o di abbacchio, imbianchitele all'acqua bollente, ma più le prime, che le altre. Nettate bene dal fiele, e imbianchite anche dei fegatini di pollo; tagliate in pezzi le animelle di mongana, quelle di capretto, o di abbacchio, lasciatele intere, o tagliatele in due, i fegatini divideteli per metà, e appropriateli bene, uniteci qualche prugnolo intero, e tartufo in fette, code di gamberi se volete, petrosemolo, scalogna, cipolletta, il tutto trito, una punta d'aglio, un'idea di basilico in polvere, lardo rapato, butirro squagliato, sale, pepe schiacciato, noce moscata, e sugo di limone; mescolate il tutto, e servite per ripieno.

Ragù Crudo Vario.

Un Ragù crudo lo potete fare più o meno composto, secondo il gusto, e la volontà; cioè d'animelle di mongana imbianchite all'acqua

bol-

bollente , e tagliate in pezzi , o altre animelle di capretto , o di abbacchio , egualmente imbianchite , fegatini ben nettati dal fiele , e tagliati in due , creste di pollastro cotte in un Bianco , granelletti imbianchiti , tartufi in fette , o dadini , prugnoli interi , o in fette , code di gamberi cotti ; petrosemolo , cipolletta , scalogna , il tutto trito , una punta d' aglio , lardo rapato , butirro squagliato , sale , pepe schiacciato , noce moscata , sugo di limone ; mescolate il tutto bene , e servite per ripieno . Ovvero composto di sole animelle , e soli tartufi , e prugnoli , o con ambedue questi condimenti , o con code di gamberi , o cipollette mezze cotte , o con emencè di filetti di anitra , di lepre ec.

Ragù Crudo alla Finansiere .

Mondate qualche tartufo mezzano , o lasciatelo intero , altrettanti prugnoli interi , delle cipollette a proporzione imbianchite all'acqua bollente e mondate , dei fegatini nettati dal fiele , e tagliati in due , qualche animella , e coda di gambero cotta , e mondata , lardo rapato , butirro squagliato , basilico in polvere , sale , pepe schiacciato ; mescolate bene il tutto , e servite per ripieno .

Ragù Crudo per Granadine .

Tagliate in dadi dei fegatini , e delle animelle imbianchite all'acqua bollente , dei prugnoli freschi , o tartufi freschi , secondo la stagione ; mescolate il tutto con lardo rapato , petrosemolo , scalogna , cipolletta , il tutto trito , una punta d' aglio , sale , pepe schiacciato , un' idea di basilico in polvere , sugo di limone ; mescolate bene , e servite per ripieno .

Ragù Crudo alla Pericord.

Mondate, e pestate nel mortajo qualche tartufo, uniteci lardo rapato, butirro, erbe fine, una punta d'aglio, un poco di basilico in polvere, sale, pepe schiacciato, noce moscata; mescolate bene, e aggiungeteci quella quantità di tartufi interi, e ben mondati, che credete a proposito. Questo Ragù vi servirà per riempire tutto ciò che volete fare alla Perigord. Alcuni vi pestano anche il fegato dell' animale.

Ragù alla Svizzera.

Tagliate in grossi dadi dei fegatini grassi di pollo, ben puliti dal fiele, mescolateli con erbe trite, una punta d'aglio, sale, pepe schiacciato, noce moscata, lardo rapato, mescolate, e servite per ripieno.

Ragù Crudo Ordinario.

Questo si appresta con animelle imbianchite, tartufi, e fègatini di pollo crudi, il tutto tagliato in grossi dadi; condite con sale, pepe schiacciato, noce moscata, lardo rapato, un poco di butirro squagliato, sugo di limone, mescolate bene, e servite per ripieno.

Ragù Crudo alla Mariè.

Tagliate in grossi dadi delle creste di pollastro cotte in un Bianco, qualche animella di capretto imbianchita all' acqua bollente, e granelletto di pollastro pure imbianchito; mescolate con petrosemolo, cipolletta, scalogna, un poco di basilico, il tutto trito, una punta d' aglio, sale, pepe schiacciato, noce moscata, lardo rapato; mescolate bene, e servite per ripieno.

Ra-

Ragù Crudo al Sultano.

Abbiate otto cipollette cotte per metà, trè fegatini di pollo crudi tagliati in quattro parti; condite con butirro squagliato, petrosemolo, cipolletta, scalogna, una punta d'aglio, un poco di basilico, il tutto trito, sale, pepe schiacciato, noce moscata, mescolate, e servite per ripieno.

Ragù Crudo alla Nonette.

Tagliate in grossi dadi quattro tartufi; uniteli con otto cipollette cotte per metà con buon brodo, quattro fegatini crudi di pollo tagliati in quattro parti; condite con olio fino, petrosemolo, cipolletta, scalogna, una punta d'aglio, un poco di basilico, il tutto trito, sale, pepe schiacciato, noce moscata, fate marinare due ore, mescolate, e servite per ripieno.

Ragù Crudo alla Favorita.

Questo lo farete con cipollette cotte per metà con buon brodo, e fegatini di pollo crudi tagliati in due, code di gamberi cotte, olive dissossate e quasi cotte con brodo, erbe trite, lardo rapato, sale, pepe schiacciato, noce moscata, sugo di limone, mescolate, e servite per ripieno.

Ragù Crudo Semplice.

Imbianchite un' animella di mongana, e tagliatela in grossi dadi, qualche fegatino di pollo crudo tagliato egualmente; mescolate con lardo rapato, tartufi, pruguoli, cipolletta, petrosemolo, scalogna, il tutto trito, sale, pepe schiacciato, noce moscata, sugo di limone, mescolate, e servite per ripieno.

Avvertimento sopra ogni sorta di Ragù, e Fricassè.

Tutte le Fricassè, e Ragù di polleria, che trovansi descritti nel *Tom. III.*, ed in questo, vengono sgorgate nell' acqua vicino al fuoco, e poscia imbianchite all' acqua bollente prima di formarne la Fricassè, o il Ragù, ed è questo un metodo ottimo, e praticato da tutt' i buoni cuochi. Io però sarei di sentimento, che tutta questa polleria, che impiegasi per Ragù, e Fricassè qualora fosse bianca, e grassa, o ingrassata, non venisse punto sgorgata, e imbianchita, perdendo in tal guisa una gran parte del proprio sugo, il quale si diffonde, e si perde nell' acqua, tanto nel tempo dello sgorgare, come in quello dell' imbianchire; ma bensì dopo che i pollastri, o piccioni saranno tagliati in pezzi per Fricassè, o per Ragù, lavarli all'acqua fresca, asciugarli bene, e passarli in una cazzarola sopra il fuoco come una Fricassè, o Ragù senza sgorgarli, e imbianchirli, e finire poscia, l' uno, e l' altro come il solito. Lascio però a maestri dell' arte di eseguire su questo Articolo ciò che crederanno più a proposito, e più a portata del loro gusto, e del loro sapere.

De' Salpicconi.

I Salpicconi tanto cotti, che crudi, sono in un certo modo la medesima cosa, che i Ragù, e solo variano: primo che i Salpicconi sono tagliati assai minuti: secondo che i Ragù cotti servono a molti usi diversi, dove che i Ragù crudi, e Salpicconi cotti, e crudi non servono ad altro che per farne dei ripieni. Nulladimeno nel-

nella buona cucina sono tutti di un uso indispensabile, qualora si vogliano fare dei piatti decorati, e di colpo d' occhio.

Salpiccone Melè.

Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e un pezzo di prosciutto, cipolletta, e petrosemolo trito, uno spicchio d' aglio, due o trè tartufi, e qualche prugnolo tagliato in dadini minuti; indi bagnate con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, altrettanto Culì; fate bollire dolcemente; aggiungeteci poscia animelle, creste di pollastro, code di gambero, ed in ultimo fegatini di pollo, il tutto cotto, e tagliato in piccioli dadini; fate bollire un poco, condite con sale, pepe schiacciato, noce moscata; poscia levate l' aglio, il prosciutto, legate con due rossi d'uova se volete, e sugo di limone, e servite questo Salpiccone per ripieno.

Salpiccone Vario.

Il Salpiccone lo potete variàre non solo coll' ingredienti di sopra descritti; ma eziandìo con cedrioletti imbianchiti, prosciutto cotto, petto di pollo arrosto, il tutto tagliato in dadini minuti, e apprestarlo, e finirlo come l'altro; ovvero solo con ciascheduno dell' ingrediente di sopra accennati.

Salpiccone d' Animelle.

Tagliate in piccioli dadini delle animelle imbianchite all'acqua bollente, qualche coda di gambero, due tartufi, dei piccioli prugnoli secchi, bene ammollati, e mondati. Passate in una cazzarola sopra il fuoco, una cipolletta trita,

con un poco di butirro, e un pezzetto di prosciutto: quando principia a divenire color d'oro, aggiungeteci petrosemolo trito, i tartufi, e prugnoli; passate ancora; indi bagnate con due cucchiaj di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, fatelo consumare di nuovo, bagnate con Culì, e un poco di brodo poco colorito; fate bollire, poneteci le animelle, e code di gamberi tagliate in dadini, condite con poco sale, pepe schiacciato, e noce moscata, che consumi la salsa al suo punto, digrassate, levate il prosciutto, legate con due rossi d'uova, se volete, e servite con sugo di limone per ripieno. A questo Salpiccone potete aggiongere ciò che vi aggrada degl' ingredienti detti di sopra.

Salpiccone di Fegatini.

Abbiate dei fegatini di pollo ben puliti dal fiele, tagliateli in dadini minuti. Passate in una cazzarola sopra il fuoco, due scalogne trite, con un poco d'olio, e un pezzetto di prosciutto: quando saranno color d'oro, poneteci un pochino di petrosemolo trito, indi i fegatini; passate ancora sopra il fuoco, bagnate poscia con vino bianco bollente, Culì quanto basti, aggiungeteci dei cedrioletti imbianchiti, qualche coda di gambero cotta, due alici, il tutto tagliato in dadini, fate dare qualche bollo, condite di sale se bisogna, pepe schiacciato, legate con due rossi d'uova, se volete, e sugo di limone, e servite per ripieno.

Salpiccone di Code di Gamberi.

Fate sudare una fetta di prosciutto in una picciola cazzarola; indi bagnate con mezzo bic-

chie-

chiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà; fate consumare di nuovo, bagnate poscia con Culì quanto basti; fate bollire dolcemente, digrassate, levate il prosciutto, aggiungeteci delle code di gamberi cotte, e tagliate in dadini minuti, condite con poco sale, pepe schiacciato, e servite con poca Salsa, e sugo di limone, per ripieno.

Salpiccone di Creste di Pollastro.

Questo non solo si appresta, come quello di Gamberi, ma inoltre ad ognuno di questi Salpicconi si può aggiungere alcuno, o varj degli ingredienti nominati a quello *Melè*, e *Vario*; ovvero a questi due ultimi diminuire, o variare porzione di ciò, che si è detto; dipendendo, in questo genere di ripieno, il tutto dal gusto, e dal genio di chi lavora.

Salpiccone Crudo alla Barrì.

Abbiate delle animelle imbianchite all'acqua bollente, tartufi, prugnoli, code di gamberi cotte, creste cotte, fegatini di pollo crudi: tagliate il tutto in dadini minuti separatamente; condite con petrosemolo, scalogna, e cipolletta, il tutto trito, una punta d'aglio, sale, pepe schiacciato, noce moscata, lardo rapato, butirro squagliato, e sugo di limone; mescolate bene, e servite per ripieno.

Salpiccone Crudo alla Perla.

Tagliate in piccioli dadini delle animelle imbianchite all'acqua bollente; tagliate anche dei prugnoli in dadini, e code di gamberi, condite con petrosemolo, cipolletta, una punta d'aglio, il tutto trito, basilico in polvere, sa-

sale , pepe schiacciato , noce moscata , lardo rapato , e sugo di limone ; mescolate bene il tutto, e servite per ripieno.

Salpiccone Crudo d' Animelle.

Imbianchite delle animelle di mongana , o di capretto , o di abbacchio all' acqua bollente, tagliatele poscia in dadini assai minuti , aggiungeteci qualche cresta cotta , fegatino , tartufo , e prugnolo tagliato egualmente , condite con petrosemolo , scalogna , e cipolletta , il tutto trito , una punta d' aglio , sale , pepe schiacciato , noce moscata , lardo rapato , butirro squagliato , sugo di limone ; mescolate , e servite per ripieno.

Salpiccone Crudo di Tartufi.

Mondate dei tartufi , tagliateli poscia in dadini minuti , conditeli con erbe trite come le precedenti , lardo rapato , butirro squagliato , sale , pepe schiacciato , noce moscata , mescolate , e servite per ripieno.

Salpiccone Crudo per Granadine.

Questo si appresta nello stesso modo , che quello alla Barri , ma senza fegatini , e creste.

Salpiccone Crudo alla Sen-Clù.

Quando averete imbianchito all'acqua bollente delle animelle di mongana , o altre , tagliatele in dadini minuti ; tagliate anche in piccioli dadini altrettanti tartufi ; condite con erbe trite come il solito , un poco di basilico in polvere, lardo rapato , butirro squagliato , sale , pepe schiacciato , noce moscata , sugo di limone , e servite per ripieno.

Salpiccone Crudo Vario.

Tagliate in dadini minuti animelle imbianchite, tartufi, prugnoli, code di gamberi cotte; condite come quello alla Perla, e servite per ripieno. Da quanto ho detto si può benissimo rilevare, come in genere di Salpicconi, tanto cotti, che crudi, essi si possano variare secondo il gusto, o parere di chi lavora.

Delle Farse.

Non sono molti anni, che impiegavasi nella composizione delle vivande una quantità prodigiosa di Farse cotte, le quali non mancavano di aggravare i stomachi più robusti, di chi ne faceva un' uso frequente; grazie peraltro ai progressi, che giornalmente fassi nella professione, al presente sono dello tutto abbolite; non restando in uso, che una Farsa cruda delicatissima detta di *Chenef*, composta ordinariamente di petto di pollo, la quale è facilissima a digerirsi anche dagli stomachi più deboli. Evvi ancora un' altra Farsa detta di *Gratino* cotta, e cruda, che fassi con fegatini di pollo. Ecco tutte le Farse al giorno d' oggi pratticate nella buona cucina, da cuochi che sanno la professione. Non mancherò peraltro di accennarne alcune delle altre sì di manzo, che di vitella, di pollo ec.

Farsa di Chenef.

Prendete due pollanche giovani, levategli li petti spogliati dalla pelle, tagliateli in pezzi, pestateli nel mortajo, passateli poscia per un setaccio di crino. Abbiate tanto butirro fresco, e tanta mollica di pane inzuppata nel latte, o brodo freddo, o acqua, e bene spremuta, quan-

quanto è il volume della carne, dovendo essere trè porzioni uguali. Questa è la regola, che non fallisce mai. Tornate a mettere il petto di pollo nel mortajo unito al butirro, pestate; allorchè sarà bene incorporato, poneteci la mollica di pane; seguitate a pestare; indi aggiungeteci trè rossi d'uova fresche, sale, pepe schiacciato, e noce moscata; pestate ancora; sbattete in fiocca due bianchi dell'uova suddette, e uniteli alla composizione; mescolate bene, e mettetela sopra un piatto. Se la volete più tenera metteteci un poco più di butirro, se più soda meno di butirro, e tutti e tre i bianchi d'uova sbattuti come sopra. I filetti mignoni di gallinaccio sono anche ottimi per la farsa di Chenef.

Chenef Diverse.

Imbutirrate leggermente da una sola parte, due o più fogli di carta da scrivere. Prendete con una cucchiaja d'argento una porzione della Farsa suddetta, e col coltello fatela cadere sopra la carta; indi col coltello stesso bagnato con acqua, dategli una forma bislunga rotonda lunga un pollice, tutte eguali, e poste in simetria. Abbiate del brodo al fuoco giusto di sale; quando bolle metteteci le Chenef con tutta la carta, che toccando il brodo la carta distaccherà; e levarete subito; fatele bollire finchè diverranno gonfie, e spongose; allora scolatele, ponetele sopra un panno pulito, e servitele in una Terrina, o sopra un piatto, o per guarnizione. Quando le servite assolute metteteci sopra una Salsa chiara di sostanza con sugo di limone. Se volete, potete variarle, me-

mescolando nella Farsa butirro di gamberi, e code de' medesimi tagliate in dadini; ovvero tartufi, o prugnoli triti, passati prima in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro, e freddi posti nella composizione; o prugnoli, e tartufi uniti insieme. Quando le Chenef sono al butirro di gamberi le dovete servire con sopra un Culì di gamberi. Quando sono mescolate con tartufi, prugnoli, erbe trite ec. le dovete servire con una Spagnuola, o un Culì di prosciutto, o di tartufi ec. Quando assolute con una Salsa chiara, e sempre con sugo di limone.

Chenef alla Tedesca.

Nettate bene dal fiele quattro, o sei fegatini di pollo, tritateli, passateli per setaccio, e uniteli ad una farsa di Chenef delicata *pag.* 41., dopo che ci averete posto la mollica di pane, diminuendo peraltro parte del petto di pollo. Finite la Farsa, fate le Chenef, e cuocetele come le altre; mettetele in una Terrina, o piatto, e servitele con sopra una Salsa alla liason, fatta in questa maniera. Prendete in una cazzarola un poco d'Italiana bianca, o Culì bianco, o Culì ordinario, quella quantità necessaria per la Salsa. Quando bolle legatelo con una liason di tre, o quattro rossi d'uova stemperata con due cucchiaj di brodo freddo, sugo di limone, e noce moscata. L'Italiana, ed altri Culì bianchi li trovarete nel *Tom. I. Cap. I.*

Chenef Ripiene.

Abbiate una farsa di Chenef fatta con petto di pollo. Quando ne formate le Chenef sopra

la

la carta, fategli nel mezzo un buco col coltello, nel quale vi porrete un Salpiccone cotto, assai minuto, e legato con rossi d'uova, e sugo di limone, ma rifreddo; quindi copritele con un pochino della stessa farsa, e attondatele col coltello bagnato nel bianco d'uovo sbattuto, dategli una forma bislunga rotonda, lunghe un pollice; fatele cuocere, e servitele come le altre. Queste Chenef le potete anche servire in questa maniera; cioè, dopo cotte fatele raffreddare, indi ungetele con butirro squagliato mescolato con uno, o due rossi d'uova, spolverizzatele di mollica di pane grattata, fategli prendere un bel color d'oro sulla gratella, e servitele con sotto una Salsa chiara, o un Biondo di mongana, e sugo di limone, o un Culì di pomidoro.

Chenef alla Perigord.

Mondate mezza libbra di tartufi, pestateli nel mortajo, aggiungeteci i petti di due pollanche senza la pelle, seguitate a pestare, indi passate per un setaccio di crino rado, rimettete nel mortajo, e finite come l'altra *pag.* 41. formatene le Chenef sopra la carta, fatele cuocere, e servitele in una Terrina, o piatto, con sopra una buona Salsa alla Spagnuola, o Italiana rossa, o un buon Culì di prosciutto, o naturale. Vedete tutte queste Salse nel *Tom. I. Cap. I.*

Chenef al Butirro di Gamberi.

Queste si apprestano esattamente nella stessa guisa che le Bianche *pag.* 41., alla sola riserva, che in luogo di porvi il butirro fresco, vi si pone il butirro di gamberi, si cuocio-

ciono come le altre, e si servono con sopra una Salsa al butirro di Gamberi, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 78., o al Culì di Gamberi *pag.* 8.

Farsa di Chenef alle Carote.

Quando averete passato al setaccio le carote restate dalla guarnizione della Certrosa, che siano sufficienti per la farsa, mettetele in una cazzarola sopra un fuoco leggiero, movendole assai spesso con una cucchiaja di legno, acciò consumi tutta la loro umidità, ed acquistino una certa consistenza; quando saranno fredde, pestatele nel mortajo, aggiungeteci il butirro, la mollica di pane, e le uova, come alle altre farse di Chenef, conditela nella stessa maniera con sale, pepe schiacciato, e noce moscata, e servitevi di questa farsa per la Certrosa di carote, che trovarete nel *Tom. III. pag.* 247.; osservate però che non sia sovverchiamente grassa.

Farsa di Gratino cotta.

Pulite dei fegatini di pollo dal fiele, fateli sgorgare nell'acqua fresca, e imbianchiteli bene all' acqua bollente, asciugateli, pestateli nel mortajo; quando saranno ben pesti, metteteci il doppio di butirro fresco, seguitate a pestare, indi aggiungeteci scalogna, petrosemolo, cipolletta, il tutto trito, sale, pepe schiacciato, noce moscata, due, o più rossi d' uova crudi, secondo la quantità della farsa; mescolate bene, ponete sopra un piatto, e servitevi di questa farsa in tutto ciò che ho detto, e che potrò dire in appresso. A questa farsa vi potete aggiungere anche le interiora, o delle Beccaccie, o delle Pizzarde, o de' Pizzardoni,

o de'

o de' Pivieri ec., cotte come quelle per fare li crostini. Vedete Salmì di Beccaccia nel *T. III. pag.* 183.

Farsa di Gratino Cruda.

Quando i fegatini di pollo saranno nettati dal fiele, e bene asciugati, tritateli, pestateli nel mortajo, metteteci altrettanto lardo rapato, e butirro, seguitate a pestare; indi aggiungeteci cipolletta, scalogna, petrosemolo, il tutto trito, un poco di basilico in polvere, sale, pepe schiacciato, noce moscata, due o tre rossi d' uova crude, secondo la quantità della Farsa, mescolate bene il tutto, e servitevene in tutto ciò che bisogna. Ad ambedue queste Farse vi potete aggiungere un poco di sugo di limone prima di porle in opera.

Farsa di Gratino Cruda alla Beccaccia.

Questa Farsa è in tutto simile alla precedente, e solo varia, che vi si aggiungono l'interiora, o delle Beccaccie, o delle Pizzarde, o de' Pizzardoni, o de' Pivieri ec., ma senza gricili, e ben nettato qualche budello, che fosse arenoso. Vi si mettono ancora altri fegatini di cacciaggione.

Farsa di Gudivò.

Tagliate in fettine un pezzo di mongana magra, e senza nervi, mettetela in una cazzarola con delle fettine di zinna di mongana cotta, un pezzetto di butirro, scalogna, petrosemolo, cipolletta, il tutto trito, sale, pepe schiacciato, noce moscata; passate un momento sopra un fuoco allegro; poscia tritate, e pestate nel mortajo; indi aggiungeteci una panata fredda, fatta con mollica di pane, e lat-

latte , disseccata sopra il fuoco , e stretta con tre rossi d'uova ; seguitate a pestare , e prima di finire legatela con due , o tre rossi d'uova crudi , ed i bianchi sbattuti in fiocca ; mescolate il tutto bene , osservate che stia bene di sale , e servitela nell'occorrenze . Se volete potete aggiungerci una punta d' aglio .

Farsa Cruda alla Cibulette .

Vedete questa farsa all'Articolo della Pasticcieria , dove dice : Pasticcio alla Cibulette .

Farsa Cruda di Pollo .

Tritate del petto di pollo , con zinna di mongana cotta , e un poco di lardo imbianchito , il tutto in giusta proporzione ; indi pestate nel mortajo , aggiungeteci poscia un poco di midollo di manzo ben pulito , o butirro ; indi una mollica di pane inzuppata nell'acqua, o nel latte , e ben spremuta ; seguitate a pestare ; condite con sale , pepe schiacciato , noce moscata , petrosemolo , scalogna , cipollette , il tutto trito , una punta d' aglio ; un'idea di basilico in polvere , legate con trè o più rossi d' uova crude , e la metà de' bianchi sbattuti in fiocca ; mescolate bene , ponete sopra un piatto , e servite per ripieno , o altro .

Farsa Cotta di Pollo .

Tritate il petto di un pollo cotto arrosto , e pulito dalle pelli , e nervi , con altrettanta zinna di mongana cotta ; indi pestate nel mortajo , aggiungeteci una panata fredda , fatta con mollica di pane , e fiore di latte , disseccata sul fuoco , e stretta con due , o trè rossi d' uova ; seguitate a pestare , condite con sale pepe schiacciato , noce moscata , legate con due ,

due, o trè rossi d' uova crudi, e la metà de' bianchi sbattuti in fiocca, mescolate bene, ponete sopra un piatto, e servite per ripieno. Questa farsa è ottima per tutte sorta di Pasticcietti.

Farsa Cruda di Vitella.

Questa la potete fare come quella di Chenef; ma senza passarla al setaccio, ed in luogo di porvi tutto butirro, potetete porvi metà butirro, e metà midollo di manzo ben pulito, e servite per ripieno, o altro.

Farsa Cruda alla Lombarda.

Prendete porzioni uguali di vitella magra, o petto di gallinaccio, e di lardo imbianchito con acqua, o brodo bollente, tritate insieme, e pestate nel mortajo, aggiungeteci una mollica di pane inzuppata nell' acqua, o latte, e ben spremuta, condite con sale, pepe schiacciato, e noce moscata, legate con trè o più rossi d' uova crudi, e la metà de' bianchi sbattuti in fiocca, mescolate bene, e ponete sopra un piatto. Se volete potete metterci ancora cipolletta, petrosemolo, scalogna, il tutto trito, una punta d' aglio, e un' idea di basilico in polvere. A tutte queste farse prima di servirle per ripieno ci porrete un poco di sugo di limone.

Polpette di Pollo delicate.

Fate una farsa di Chenef, o con butirro, o con zinna di mongana cotta, e pestata unita al petto di pollo, aggiungeteci un poco di parmigiano grattato, petrosemolo trito, cannella fina, qualche pignuolo, e passarina, se volete, formatene le polpette, o con un poco di

di farina, o colle mani ben pulite bagnate, con acqua fresca. Abbiate al fuoco una cazzarola con un poco di brodo bianco; quando bolle metteteci dentro le polpette; fatele cuocere dolcemente. Allorchè saranno cotte, digrassate, legate con una liason di trè rossi d'uova, stemperata con un poco di brodo freddo, e sugo di limone, e servite con poca Salsa. Le potete scolare dal brodo, e servirle con sotto una buona Salsa chiara, o sugo chiaro.

Polpette di Pollo.

Tritate del petto di pollo, o mongana magra, la quantità che vi bisogna per le polpette, con un poco di lardo imbianchito con acqua, o brodo bollente, e grasso di rognone di mongana, pestate poscia nel mortajo; indi aggiungeteci della mollica di pane inzuppata nell'acqua, o latte, e ben spremuta, del volume quanto la carne, parmigiano grattato, sale, pepe schiacciato, noce moscata; seguitate a pestare; quando sarà ben pesto, metteteci un poco di petrosemolo trito, un tantino di persa trita, trè, o più rossi d' uova crudi, e due bianchi sbattuti in fiocca; mescolate, formatene le polpettine, come le precedenti, cuocetele, e servitele nello stesso modo. Ogni petto di pollo richiede due rossi d'uova, e un bianco sbattuto in fiocca. Se volete potete aggiungervi pignoli, passarina, ed un poco di cannella fina, e farle cuocere anche con un poco di brodo colorito, senza legare colla liason.

Polpette di Vitella.

Fate una farsa cruda di vitella *pag.* 48. aggiungeteci parmigiano grattato, un poco di cannella fina, pignoli, e passarina, se volete, petrosemolo, scalogna, e cipolletta, il tutto trito, un tantino di persa pure trita, una punta d'aglio; formate le polpettine, come quelle delicate, e fatele cuocere, e servitele nello stesso modo. Anche queste le potete cuocere con brodo colorito, ma poco, e servirle con sugo di limone.

Polpette di Manzo.

Prendete una libbra di carne di manzo magra, e ben pulita da nervi, e pelli; la migliore è la noce, ossia scannello, tritatela con trè oncie di lardo, pestastela poscia nel mortajo. Quando sarà ben pesta, metteteci trè oncie di midollo di manzo ben pulito, pestate ancora; indi aggiungeteci della mollica di pane inzuppata con acqua, o latte, e ben spremuta, la quantità del volume della carne, seguitate a pestare, condite con un pugno di parmigiano grattato, cipolletta, scalogna, petrosemolo, un pochino di persa, una punta d'aglio, il tutto trito, sale, pepe schiacciato, noce moscata, cannella fina, mostacciolo di Napoli in polvere, pignoli, e passarina, un poco di zucca condita, tagliata in piccioli dadini, trè rossi d'uova crude, due bianchi sbattuti in fiocca. Mescolate bene il tutto con una cucchiaja di legno. Abbiate al fuoco una cazzarola con brodo colorito, quanto basti per cuocere le polpette, bagnate le mani ben pulite con acqua fresca, formate le polpette roton-

tonde, alquanto grosse, e tutte eguali, e a misura ponetele nel brodo bollente, fatele cuocere dolcemente, movendole di tempo in tempo; quando saranno cotte, digrassate la Salsa, che sia poca, e giusta di sale, e servite con sugo di limone. Se le volete fare al Bianco, cuocetele con brodo bianco, e legatele con una liason di quattro, o cinque rossi d'uova; stemprata con un poco di brodo, e sugo di limone.

Polpette al Culì di Pomidoro.

Quando averete fatto una Farsa come la precedente. Prendete una cazzarola con un pezzo di butirro, o strutto buono, fatèlo ben scaldare; indi metteteci le polpette fatte come sopra, fatele cuocere da una parte, poi voltatele dall'altra, quando averanno preso color d'ambedue, bagnatele con Culì di pomidoro, come è descritto all'Articolo del Manzo stufato *Tom. I. pag.* 147. Fatele cuocere dolcemente. Quando saranno cotte, e con poca Salsa, digrassate, che stia bene di sale, e legate, se volete, con una liasona di tre, o quattro, rossi d'uova, e servite.

Polpette alla Burgioese.

Allorchè le polpette saranno cotte, e preso colore d'ambe le parti come sopra, bagnatele con mezzo bicchiere di vino bianco bollente, altrettanto brodo bianco, fatele cuocere dolcemente. Quando saranno cotte, e con poca Salsa, digrassatele e legatele con una liason di trè o quattro rossi d'uova, un poco di brodo, e sugo di limone, o di agresto.

Polpette al Reverendo.

Apprestate, e formate le polpette come sopra, infarinatele, fatele friggere a un fuoco allegro con strutto vergine; indi scolatele, ponetele in una cazzarola con brodo bianco, o colorito, quanto ne richiede la Salsa, fatele bollire dolcemente. Quando saranno cotte, digrassatele, che siavi poca Salsa. Se saranno con brodo bianco, legate con una liason e sugo di limone. Se con brodo colorito, servite con petrosemolo trito imbianchito, e sugo di limone.

Delle Guarnizioni.

Ecco quella parte della cucina, dove i Libri non vagliano, mentre per quanto si dica, mai si può giungere a descrivere con precisione, e diligenza quell' arte, quel modo sorprendente di ornare, e di guarnire le Vivande, nelle quali il solo genio, e buon gusto se ne attribuiscono tutte le prerogative. Nulladimeno il buon cuoco potrà rilevare da quanto si è detto finora, e da ciò, che si dirà in appresso, che nulla si è ommesso di quanto la ristrettezza di quest'opera permetteva sopra un'oggetto così importante, com' è quello d' un vago, e dilettevole colpo d'occhio in una Mensa ben servita. Questo nome generico di Guarnizione comprende le Zuppe, gli Antrè, gli Orduvre, gli Antremè, i Rifreddi, la Pasticcieria ec. In questo Articolo però non parlerassi, che delle Gurarnizioni le più adattate agli Antrè. Negli Articoli consecutivi di questo Tomo, e nel Quinto si dirà il resto.

Guarnizioni d'Erbe in Generale.

Si guarniscono gli Antrè d' erbe legate in mazzetti, d' erbe intagliate, e d' erbe al naturale, ed il più delle volte queste trè sorta d' erbe s' uniscono insieme. In queste mescolanze le cipollette sono quasi sempre impiegate per maggiormente compire la variazione.

Erbe in Mazzetti.

Lattuga, indivia, selleri, sparagi, raponsoli, finocchietti, e luperi sono tutte erbe, che si lavano bene, si prolessano, si legano in mazzetti tutti eguali, e si fanno cuocere con brodo buono, un pezzo di prosciutto, qualche fetta di lardo, e ventresca, un mazzetto d'erbe diverse, e sale. I mazzetti di cavoli, vedeteli alla Certrosa di lingua di manzo *Tom. I. pag.* 104. La lattuga, indivia, e selleri, si possano cuocere ancora con fette di lardo sotto, e sopra, e Poele, e si possano anche riempire con un poco di farsa di Chenef, che trovarete alla *pag.* 41. In questo caso ogni piede di lattuga, indivia, sellero ec. si lega separatamente, e si fa cuocere come sopra. Quando quest'erbe saranno cotte bisogna sciorle, asciugarle bene dal grasso, appropriarle, e guarnirci quella vivanda che vorrete, o sole, o accompagnate.

Erbe Intagliate.

Rapa, carota, torzuto, panè; con quest' erbe, e specialmente colle due prime si fanno delle bellissime guarnizioni, come per esempio, tazze, vaschette, beveratoj, canestrelle, catinetti, secchietti, vasetti, conchiglie ec. come anche olive, prugnoli, creste, spugnoli, spic-

spicchi, anelletti, funghi ec. e finalmente uccelletti, anitrelle, pulcinetti, fiori diversi ec. I tartufi allorchè sono buoni, e di una certa data grossezza possano servire ai medesimi effetti. Questi ultimi bisogna farli cuocere per metà con vino bianco, e brodo, prima d'intagliarli, acciò non si rompino, poscia metterli in una cazzarola, con un mazzetto d'erbe diverse, un poco di vino bianco, di lardo, e un foglio di carta, e farli finire di cuocere con fuoco sotto, e sopra; allorchè saranno cotti, scolarli dal grasso, e guarnirci ciò che vorrete. Le altre erbe, dopo che saranno intagliate in quella maniera che più vi piacerà, prolessatele all' acqua bollente, passatele alla fresca, mettetele in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, e bagnatele colla Poele se l' avete; altrimenti brodo buono, qualche fetta di lardo, e prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, sale, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte scolatele dal grasso, e guarniteci ciò che vi piace. Tutte quelle erbe, che saranno intagliate a tazze, vaschette, catinetti, canestrelle, secchietti, vasetti ec. alcune le riempirete con un brodo chiaro, come per abbeverare anitrelle, pulcinetti, uccelletti ec. Le altre le potete riempire di un Salpiccone minuto di code di gamberi, di animelle, di tartufi ec. Lo ripeto quì come l' ho detto altrove, che in questo genere tutto dipende dall'immaginazione, buon gusto, e genio di chi lavora.

Er-

Erbe al Naturale.

Carciofi, carciofoletti, culi di carciofi, finocchi, gobbi, cipolle, cipollette, cavoli fiori, broccoli ec. Di tutte queste erbe i culi di carciofi sono i soli coi quali si facciano delle bellissime Guarnizioni, e Antremè; come dirò qui appresso. I pomidoro ripieni sono anch' essi una bella guarnizione. Circa i finocchi, gobbi, cipollette, cavoli fiori ec., all' Articolo dell' Erbe si vedrà come si debbano cuocere, sì per Antremè, come per Guarnizione.

Guarnizioni di Pane.

La mollica, e crosta di pane, sono due grandi Articoli nella cucina; colla prima si fanno tazze, urne, e vasche d' ogni specie; cassettine a cuore, ovate, quadrate, rotonde, a mostacciolo, ottangolate ec., picciole, grandi, mezzane, e come si vuole; bordi, bordini, e contorni de' piatti; tutte sorta di crostini, per Antrè, Orduvre, e Antremè, tagliati a guisa di anelli, rotelle, mandorle, cuoretti, spicchi, mostaccioletti, nocciuolette, creste, filetti, strisce, triangoli ec., colla seconda si fanno conchiglie, globbi, nidi, abbeveratoj, croste, crostini, fondi de' piatti, zuppe ec.

Cassettine di Pane.

Intagliate delle cassettine di mollica di pane fresco; quando gli averete data quella forma che credete, tagliategli la parte di sopra tutta all' intorno colla punta del coltello, lasciandogli soltanto un picciolo bordino, che forma la grossezza dell' orlo della cassettina, e co-

e così formarete il coperchio, e vacuo di dentro. Abbiate una padella al fuoco con strutto vergine assai caldo, poneteci dentro le cassettine, fategli prendere un bel color d' oro; indi mettetele sopra una tovaglia, e col coltello, alzategli il coperchio, e vuotategli la mollica dentro. Se le volete servire col coperchio lo rifilarete dalla parte di sotto, tagliandogli la mollica. In questa guisa presso a poco si fanno tazze, vasche ec. I crostini in qualunque maniera siano tagliati, tutti si friggono di un bel colore nel butirro, o nello strutto.

Bordi, e Contorni de' Piatti.

Tagliate delle strisce di mollica di pane fresco, tutte eguali, e grosse, e larghe secondo il bordo che volete fare, spizzatele da una parte a guisa di creste, e misurate quante ve ne vogliono per la circonferenza del piatto; sbattete trè o quattro uova, inzuppateci dentro le strisce di pane, scaldate sopra il fuoco il piatto che dovete servire, attaccateci le strisce tutto all' intorno del bordo ben commesse, e saldate, colla spizzatura al di sopra. Potete se il bordo è grande fargli anche all'intorno de' fiori, o altri lavori, colla stessa mollica di pane tagliata assai sottile, e inzuppata nell' uovo sbattuto. Legate il bordo all' intorno collo spago. Se dentro ci mettete Maccaroni, Lasagne, Gnocchi, Polenta ec.; allora gli farete prendere colore, al forno unitamente alla vivanda. Se poi ciò, che ci porrete sarà già cotto, allora gli farete prendere prima un bel colore al forno; e nell' una, o altra maniera lo servirete senza lo spago. Questi

sti bordi li potete fare grandi, piccioli, e come vi pare.

Per i contorni, questi si fanno in diverse maniere, cioè d'erbe, di pane, e di pasta. Per questi due ultimi si taglia con una picciola stampa di latta la mollica di pane, tagliata prima in fette sottili, o della pasta brisè tirata anch'essa sottile, o mezza sfoglia, e si frigge di un bel color d'oro; si scalda il piatto che dovete servire, e quindi col bianco d'uova sbattuto si attaccano diritti gli anelletti, o serpette, o mostaccioletti, che averete tagliati e fritti, e che l'uno tocchi l'altro. In quanto all'erbe, queste sono più adattate a contornare i piatti freddi, che caldi, mentre ne' piatti caldi perdono ordinariamente i loro colori. Per verità si fanno dei bei lavori sù questo genere, tanto diritti, che spianati, che ora non sono più in uso, con carota gialla, e rossa, tartufo, rapa, pistacchi, acini di granato, foglie, e fusti di petrosemolo, foglie di dragoncello ec. Questi lavori si fanno all'intorno del piatto, bagnato con un'idea di bianco d'uovo sbattuto, soltanto ove possa il disegno. Io non biasimo siffatti lavori per guarnire, ed ornare i Rifreddi, come dirò a suo luogo, ma li dissapprovo nei piatti caldi, ove sembra che il buon gusto assolutamente vi ripugni.

All'Articolo de'Rifreddi si dirà ancora qualche cosa per la loro Decorazione.

CA-

CAPITOLO SECONDO.

Dell' Erbe, e Uova.

Avvertimento sopra l'Erbe, e l'Uova.

L'Erbe devesi osservare, che siano fresche, e colte nello stesso giorno, specialmente piselli, fava, sparagi, carciofi, finocchi, cavoli fiori, fagioletti, pomidoro, zucchette, salse fine, spinaci ec., precauzione infinitamente importante, da cui dipende la dolcezza, tenerezza, e buon sapore dell' erbe; quelle che non hanno toccato acqua, sono sempre migliori delle altre, che sono state lavate, e bagnate più volte.

Le Uova si devono scegliere meno stantive, che sia possibile, e specialmente nell' estate; mentre un solo uovo cattivo, guasta una vivanda in guisa, che non è possibile di poterla mangiare. Tutte le uova i di cui bianchi debbano essere sbattuti in fiocca, e quelle che impiegasi per vivande cotte a Bagno-maria, per liason ec. debbano essere freschissime; come anche quelle, che si vogliano fare Sperse, Fritte, allo Specchio, Bruglié ec.

Piselli Fini al Butirro Manié.

Antremé = Le primizie dei piselli ci vengano recate da Terracina, e non sono stimati, che per la novità. I Romaneschi che vengono in seguito sono di un sapore eccellente, e molto superiori agli altri. Per apprestarli al Butirro manié: prendete dei piselli freschi, piccoli, tene-

neri, colti di recente, sbucciati allora, e di buona qualità; metteteli in una cazzarola con acqua fresca, ed un pezzo di butirro, maneggiateli colla mano, scolateli bene dall'acqua, passateli sopra il fuoco con un mazzetto d'erbe diverse, e un poco di sale, bagnateli poscia con due bicchieri d'acqua bollente, fateli cuocere a fuoco allegro, e consumare quasi tutta l'acqua. Quando saranno cotti levate il mazzetto, metteteci un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina, fate stringere sopra il fuoco, spolverizzate con un poco di zucchero fino, che siano ben legati, e serviteli guarniti all'intorno con crostini di mollica di pane fritti nel butirro.

Piselli Fini nel loro Sugo.

Antremè = Maneggiate in una cazzarola con acqua, e un pezzo di butirro, dei piselli fini, scolateli, aggiungeteci qualche cuoretto di lattuga, un mazzetto d'erbe diverse con un poco di aneto, un pezzetto di prosciutto, e poco sale, fateli cuocere a picciolo fuoco, movendoli di tempo in tempo, fintanto che saranno cotti, e consumato il loro sugo. Allorchè sarà il momento di servire, levate il mazzetto, o prosciutto, metteteci un pezzo di butirro maneggiato con un pochino di farina, fate stringere sopra il fuoco, spolverizzate con un poco di zucchero, e servite con crostini fritti all'intorno.

Piselli Fini alla Crema.

Antremè = Quando i piselli saranno maneggiati con acqua, e butirro, scolateli bene, metteteci un mazzetto d'erbe diverse; passateli sopra

pra

pra il fuoco, bagnateli poscia con un bicchiere d'acqua bollente. Allorchè saranno quasi cotti, e consumata tutta l'acqua, poneteci un poco di fiore di latte bollente, poco sale, fate finire di cuocere, e nel momento di servire legateli con un pezzo di butirro maneggiato con un pizzico di farina, un pochino di zucchero in polvere, e serviteli ben legati, con crostini fritti all'intorno.

Piselli Fini all'Erbe Fine.

Antremè = Lavate, e scolate dei piselli fini, metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, cipolletta, petrosemolo, e un pochino di aneto, il tutto trito, niente sale, pepe schiacciato, fettine di prosciutto, fateli cuocere sopra un fuoco leggiero, bagnandoli di tempo in tempo con un poco di Culì. Quando saranno cotti serviteli con crostini all' intorno fritti nel butirro.

Piselli Fini all'Inglese.

Antremè = Lavate, e scolate dei piselli fini assai teneri: metteteli in una cazzarola con un bicchiere di acqua bollente, un poco di sale, ed un mazzetto d'erbe diverse: fateli bollire a fuoco allegro, e consumare tutta l'acqua; indi mettete un buon pezzo di butirro fresco nel piatto, che dovete servire, versateci sopra i piselli ben bollenti, senza il mazzetto, che il butirro resti coperto, e servite. Questi piselli debbano essere cotti, e serviti subito. Alcuni Inglesi li condiscono in Tavola con il butirro fresco, che squagliano con i piselli bollenti.

Piselli Fini alla Provenzale .

Antremè = Mettete in una cazzarola tre oncie di ventresca tagliata in fettine assai fine, fatela sudare sopra un picciolo fuoco, fintantochè sarà quasi cotta, metteteci allora due libbre di piselli fini, un pezzo di butirro, un mazzetto di erbe diverse, passate sopra il fuoco, sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con un bicchiere d'acqua bollente; fate cuocere a fuoco allegro, e consumare tutta l'acqua; indi levate il mazzetto, e servite con quasi niente salsa, e crostini. In luogo dell'acqua potete bagnarli con Sugo bollente.

Piselli Fini al Culì di Prosciutto .

Antremè = Lavate, e scolate dei piselli fini, passateli in una cazzarola sopra il fuoco, con un pezzo di butirro, una fetta di prosciutto, niente sale, un mazzetto d'erbe diverse, quando saranno quasi cotti, levate il prosciutto, e mazzetto, aggiungeteci un poco di Culì di prosciutto, fate consumare a quasi niente Salsa, e servite con crostini fritti intorno.

Piselli Fini alla Pulette .

Antremè = Quando averete passati i piselli come sopra, in luogo del Culì di prosciutto, metteteci un poco d'Italiana bianca, o Culì bianco, ovvero sbruffateci un pochino di farina, e bagnate con un poco di brodo bianco, fate bollire, e consumare a poca Salsa, indi levate il prosciutto, e mazzetto, legate con una liason di due rossi d'uova stemperata con un cucchiajo di brodo, e servite con un poco di zucchero in polvere.

Fi-

Piselli Fini all'Italiana.

Antremè = Ponete in una cazzarola un poco di olio fino, un pezzo di butirro, petrosemolo, cipolletta, un poco d'aneto, il tutto trito, delle fettine fine di prosciutto, uno spicchio d'aglio infilato con un garofano, passate sopra il fuoco, quindi metteteci una libbra di piselli fini, niente sale, pepe schiacciato, fateli cuocere sopra un fuoco leggiero, senza bagnarli mai, levateci l'aglio, e serviteli guarniti di crostini fritti all'intorno.

Piselli Golù alla Liason.

Antremè = Questi sono una specie di piselli, che si mangiano con tutta la buccia. Per apprestarli nettateli come i fagioletti fini, prolessateli circa un quarto d'ora nell'acqua bollente, indi scolateli, metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, un mazzetto d'erbe divese, con un pochetto d'aneto, passateli sopra il fuoco, sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con brodo bianco, e poco sale, fate cuocere, e consumare a quasi niente Salsa. Nel momento di servire, levate il mazzetto, e legate con una liason di tre rossi d'uova stemperata con due cucchiaj di fiore di latte, e servite con un poco di zucchero in polvere.

Piselli Golù in Fricassè.

Antremè = Questi, e diversi altri si troveranno all'Articolo dell'Erbe solite mangiarsi dal già Emo de Bernis, che saranno descritte alla fine di quest' Opera.

Fava Fresca alla Crema.

Antrè = Levate alla fava fresca la prima, e seconda buccia, fatela imblanchire un momento all'

all'acqua bollente, scolatela, mettetela in una cazzarola con un pezzo di butirro, un mazzetto d'erbe diverse, con un poco d'aneto, sale, una fetta di prosciutto, cipolletta, e petrosemolo trito, passate sopra il fuoco, sbruffateci un pizzico di farina, bagnate quindi con brodo bianco buono, fate cuocere, e consumare a poca Salsa. Quando saranno cotte, levate il mazzetto, e prosciutto, legate con una liason di trè rossi d'uova stemperata con un poco di fiore di latte, e servite con un poco di zucchero fino, e crostini fritti intorno.

Fava Fresca alla Maitre d'Hotel.

Antremè = Imbianchite la fava fresca come sopra, scolatela, mettetela in una cazzarola con un pezzo di butirro, un mazzetto d'erbe diverse, con un pochetto d'aneto, poco sale, passate sopra il fuoco, bagnate con acqua bollente; fate bollire, e consumare quasi tutta l'acqua. Nel momento di servire levate il mazzetto, poneteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina, fate stringere sopra il fuoco, metteteci un poco di zucchero fino, e servite con crostini fritti all'intorno.

Fava Fresca al Prosciutto.

Antremè = Dopo che averete imbianchita la fava fresca, come la precedente, fatela cuocere, come i Piselli all'Italiana *pag. 62.*, ma bagnatela con un poco di Culì, e servitela con un pochino di zucchero in polvere, e crostini di pane fritti all' intorno. La fava fresca si può accomodare in molte guise, come i piselli, ma bisogna che sia tenera, e di buona qualità, e colta, e sbucciata di recente. Si può servire all'Inglese, come i Piselli.

Fa-

Fagioletti Verdi in Fricassè.

Antremè = Mondate de'piccioli fagioletti verdi, che sono i più teneri: se sono alquanto grossi, tagliateli in corti filetti, fateli cuocere nell'acqua bollente, con sale, e un pezzo di butirro, se volete, quando saranno cotti scolateli. Passate in una cazzarola sopra il fuoco, con un pezzo di butirro, e una fetta di prosciutto, petrosemolo, cipolletta, e scalogna, il tutto trito, indi sbruffateci un poco di farina, bagnate con brodo bianco buono, fate bollire, e consumare a poca Salsa, metteteci i fagioletti, condite con sale, e pepe schiacciato, fategli prendere sapore sopra un picciolo fuoco, circa mezz' ora, legateli poscia con una liason di tre rossi d'uova stemperata con un poco di fiore di latte, levate il prosciutto, e servite con sugo di limone, e crostini fritti all'intorno.

Fagioletti Verdi al Culì di Pomidoro.

Antremè = Abbiate delli fagioletti fini allessati come i precedenti, e scolati. Passate in una cazzarola sopra il fuoco, un pezzo di butirro, una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, e una cipolletta trita, bagnate con Culì di prosciutto, che trovarete nel *Tam. I. pag.* 7., fate bollire, e consumare a poca Salsa, metteteci i fagioletti, conditeli con poco sale, e pepe schiacciato, fateli stufare come i precedenti, levate il mazzetto, e prosciutto, e servite con sugo di limone, e crostini fritti all'intorno.

Fagioletti Verdi all'Essenza di Prosciutto.

Antremè = Quando la Salsa sarà passata come sopra, sbruffateci un pizziço di farina, bagnate coll'

coll' Essenza di prosciutto, fate bollire, e consumare, metteteci i fagioletti, finiteli, e serviteli nello stesso modo.

Fagioletti Verdi all'Inglese.

Antremè = Poco prima di servire fate cuocere dei fagioletti fini con acqua e sale, scolateli bollenti, e serviteli subito, come i Piselli all'Inglese *pag.* 62. Anche questi molti Inglesi li condiscono in Tavola con il butirro fresco, che squagliano con i fagioletti caldi. Se sono grossi tagliateli a filetti, prima di cuocerli.

Fagioletti Verdi all'Alemande.

Antremè = Fate cuocere i fagioletti fini con acqua e sale, indi scolateli, metteteli in una cazzarola con buon brodo bianco, poco sale, e pepe schiacciato, fategli prendere sapore sopra un picciolo fuoco; quindi scolateli, poneteli sopra il piatto, e serviteli con sopra una Salsa alla Tedesca, fatta con butirro, fiore di latte, e due rossi d'uova crude, che trovarete nel *Tom. V.* all'Articolo delle Salse; e crostini fritti all'intorno.

Fagioletti Verdi alla Savojarda.

Antremè = Abbiate dei fagioletti fini allessati come per Fricassè, e scolati, metteteli in una cazzarola con un poco di Culì, e Sugo, sale, pepe schiacciato, una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, fateli bollire finchè sarà consumata quasi tutta la Salsa. Nel momento di servire levate il mazzetto, e prosciutto, metteteci un pezzo di butirro maneggiato, con un pizzico di farina, capperi triti, un filetto di aceto, fate stringere sopra il fuoco, e servite.

Tutti questi *Antremè* li potete guarnire con crostini di pane fritti nel butirro.

Fagioletti Verdi all'Erbe Fine.

Antremè = Tagliate in filetti dei fagioletti fini, fateli cuocere con acqua, e sale, e un pezzo di butirro, indi scolateli. Passate in una cazzarola sopra il fuoco una cipolletta trita, con un pezzo di butirro, allorchè sarà divenuta color d'oro, aggiungeteci una fetta di prosciutto, e petrosemolo trito, bagnate con Culì, e un poco di Sugo, fate consumare per metà, metteteci i fagioletti, conditeli con sale, e pepe schiacciato, fateli bollire ancora un poco, e serviteli, levando il prosciutto, con un filetto d'aceto, e crostini di pane fritti all'intorno.

Fagioletti Verdi alla Perla.

Antremè = Mondate i fagioletti verdi, lasciateli interi, passateli un momento all'acqua bollente, scolateli, metteteli a cuocere con brodo grasso, qualche fettina di lardo, e prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, due fette di limone senza scorza, sale, pepe schiacciato. Quando saranno cotti, scolateli, asciugateli sopra un panno pulito, intingeteli in una pastella da frittura, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 21., fateli friggere di bel colore, e serviteli con petrosemolo fritto intorno.

Fagioletti Verdi alla Bernabita.

Antremè = Capate, e fate cuocere dei fagioletti fini con acqua bollente, e sale, indi scolateli bene, conditeli con un poco d'olio, sale, e pepe schiacciato. Nel momento di servire sbattete uno o due uova, mescolate bene colli fagioletti, infarinateli, spolverizzateli dalla farina, fateli

teli friggere nello strutto di bel colore, e serviteli con petresemolo fritto intorno.

Fagioletti Verdi Fritti.

Antremè = Fate cuocere i fagioletti verdi interi, con acqua, e sale; indi scolateli, marinateli con sale, pepe schiacciato, e butirro squagliato. Quando saranno quasi freddi, mescolateli con uno o due nova sbattute, e spolverizzateli con metà mollica di pane grattato, e metà parmigiano grattato mescolato insieme. Alcuni vi aggiungono un terzo di farina; fateli friggere di bel colore, e serviteli con petrosemolo fritto all'intorno.

Fagioli Bianchi alla Pulette.

Antremè = Abbiate dei fagioli bianchi freschi, fateli cuocere con acqua, mettendoci a due terzi della cottura un poco di sale, scolateli, metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, una cipolletta o due trite, una fetta di prosciutto, sale, pepe schiacciato, passateli un momento sopra il fuoco; indi metteteci un poco d'Italiana bianca, ovvero sbruffateci un tantino di farina, e bagnate con un poco di brodo bianco, fateli stufare dolcemente sopra un fuoco leggiero. Nel momento di servire, levate il prosciutto, legate con una liason di tre rossi d'uova stemperata con un poco di brodo, o fiore di latte, e servite con un poco di noce moscata, un filetto d'aceto, o sugo di agresto, o limone, e crostini fritti intorno.

Fagioli Bianchi alla Servante.

Antremè = Scolate i fagioli dopo cotti come sopra, metteteli in una cazzarola con un buon pezzo di butirro, una cipolletta, e petrose-

molo trito, sale, e pepe schiacciato; fate stufare mezz' ora sopra un picciolo fuoco. Nel momento di servire legateli con una liason, e serviteli come i precedenti.

Fagioli Bianchi alla Provenzale.

Antremé = Ponete in una cazzarola dei fagioli bianchi cotti all' acqua e ben scolati, con un buon pezzo di butirro fresco, cipolletta, scalogna, e petrosemolo, il tutto trito; una fetta di prosciutto, sale, pepe schiacciato, e noce moscata, passate un momento sopra il fuoco, indi sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con poco sugo assai colorito, fate stufare leggiermente, levate il prosciutto, e servite con poca Salsa, e un filetto d' aceto, ò sugo di limone, o di agresto, e crostini fritti intorno.

Fagioli Bianchi alla Purè di Cipolle.

Antremè = Questi si apprestano come i fagioli bianchi al Rosso *pag.* 23., e solo variano, che si aggiunge un poco di Purè di cipolle nella Salsa, e si finiscano, e si servano nello stesso modo, guarniti intornò di crostini fritti. Alcuni non digrassano la Salsa dei fagioli al Rosso, acciò che il butirro gli dia maggior sapore.

Fagioli Bianchi alla Maitre d' Hotel.

Antremè = Vedeteli all' Articolo degli Antremè di magro nel *Tom. VI.*

Lenticchie all' Erbe Fine.

Antrè = Mettete un buon pezzo di butirro, e una fetta di prosciutto in una cazzarola con cipolletta novella, petrosemolo, scalogna, una punta d'aglio, un poco d'aneto, il tutto trito; passate sopra il fuoco, stemperateci poscia un' alice passata per setaccio, poneteci delle lentic-

ticchie cotte all'acqua, e ben scolate, conditele con sale, pepe schiacciato, bagnatele con un poco di Culì, fatele bollire dolcemente, e consumare a poca Salsa, levate il prosciutto, e servitele con un filetto d'aceto, e crostini fritti intorno.

Lenticchie in Fricassé.

Antrè = Fate un Rosso con un pezzo di butirro, ed un pizzico di farina, quando sarà divenuto color d'oro, metteteci una cipolla trita lavata e spremuta, fatela divenire anch' essa color d'oro sopra un fuoco leggiero; indi bagnate con Sugo, o brodo buono, poneteci delle lenticchie cotte all' acqua, e ben scolate, condite con sale, pepe schiacciato, un pezzetto di butirro fresco, fate cuocere, e consumare a poca Salsa, e servite con un filetto d'aceto, come sopra.

Lenticchie in Ragù.

Antrè = Ponete in una cazzarola delle lenticchie cotte all'acqua, e ben scolate, con un pezzo di butirro, una fetta di prosciutto, un poco di Sugo, e Culì, un mazzetto di petrosemolo con una cipolletta novella, uno spicchio d'aglio, due garofani, sale, pepe schiacciato; fate bollire, e consumare a poca Salsa, levate il prosciutto, e mazzetto, e servite con un filetto d'aceto, come sopra.

Broccoli alli Tartufi.

Antremè = Mondate bene i broccoli, e fateli cuocere con acqua, sale, e un pezzo di butirro; indi scolateli, aggiustateli sopra il piatto, e serviteli ben caldi con sopra un Ragù di tartufi,

tufi, che trovarete alla *pag.* 20. ma senza digrassarlo, e fatto con vino bianco, e due alici.

Broccoli alla Salsa Turnè.

Antremè = Quando averete cotti i broccoli, aggiustateli sopra il piatto, e serviteli con sopra una Salsa fatta in questa maniera: Ponete in una cazzaroletta un buon pezzo di butirro, Culì quanto basti per la Salsa, un pochino di farina, sale, pepe schiacciato, noce moscata; fate stringere sopra il fuoco, e osservate che non senta la farina; servitela sopra i broccoli ben caldi, con un pizzico di capperi fini interi, e un buon sugo di limone.

Broccoli alla Salsa di Butirro.

Antremè = Fate cuocere dolcemente in una cazzarola con un poco di butirro, e un pochino di sale, tre o quattro tartufi mondati, e tagliati in fette. Nel momento di servire mettete in un'altra cazzarola un buon pezzo di butirro fresco, un pizzico di farina, mezzo bicchiere di sugo di manzo, condite con sale, pepe schiacciato, e noce moscata, poneteci le fette di tartufo cotte; fate stringere sopra il fuoco, e bollire un momento, acciò non senta la farina; spremeteci il sugo di un limone, e versate sopra i broccoli cotti con acqua e sale, aggiustati sul piatto ben verdi e caldi.

Broccoli in diverse maniere.

Antremè = I Broccoli, all'Erbe fine, all'Alemande, in Bignè si apprestano come i cavoli fiori. Per prepararli al Butirro, e all'Olio. Vedeli all'Erbe di magro nel *Tom. VI. Cap. II.*

Cavoli Fiori a diverse Salse, e Ragù.

Antremè = A misura che mondate i cavoli fiori poneteli nell'acqua fresca. Fate un Bianco con brodo, o acqua, un pezzo di butirro maneggiato con un pochino di farina, e sale; quando bolle metteteci i cavoli fiori, tirateli fuori dal fuoco prima che siano del tutto cotti, mentre finiranno di cuocere nel loro brodo. Per servirli, scolateli, asciugateli, aggiustateli sopra il piatto, che dovete servire, e versateci sopra una Salsa di vostro genio, o un Ragù. Le Salse le più adattate sono al butirro, alli Tartufi, Turnè, Ascè ec., ovvero un Ragù di animelle, di fegatini, di code di gamberi, di tartufi ec. Vedete queste Salse nel *Tom. I. Cap. I.*, ed i Ragù in questo *Cap. I.*

Cavoli Fiori alla Crema.

Antremè = Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro qualche dadino di vitella, di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, sbruffateci quindi un pizzico di farina, bagnate con un poco di consomè, o altro brodo bianco buono, mezza foglietta di fiore di latte, condite con sale, pepe schiacciato, fate bollire, e consumare per metà, che la Salsa sia ben legata, passatela al setaccio; mettetene un terzo nel fondo del piatto che dovete servire, aggiustateci sopra i cavoli fiori cotti in un Bianco come sopra, e ben scolati, copriteli col rimanente della Salsa, spolverizzate sopra metà mollica di pane grattata fina, e metà parmigiano grattato mescolato insieme, aspergete bene con butirro squagliato; fategli prendere un bel colore al forno, e servite subito.

Ca-

Cavoli Fiori alla Besciamelle.

Antremè = Questi si apprestano esattamente come i precedenti, alla sola riserva, che nel fondo del piatto, e tramezzo i cavoli fiori, e la Salsa, come anche sopra, si pone del parmigiano grattato in una discreta quantità, e si finiscano, e si servano come gli altri.

Cavoli Fiori al Parmigiano.

Antremè = Mettete in una cazzarola un pezzo di butirro maneggiato nella farina, un poco di brodo bianco buono, e mezzo bicchiere di latte, o panna, fate stringere sopra il fuoco acciò non senta la farina, e condite con sale, pepe schiacciato, e noce moscata; ponete un poco di questa Salsa nel fondo del piatto, che dovete servire, con parmigiano grattato sopra, aggiustateci sopra i cavoli fiori ben scolati, e asciugati dal loro Bianco, versateci sopra il restante della Salsa, e spolverizzate bene con parmigiano grattato, aspergete con butirro squagliato, fate prendere un bel colore al forno, e servite subito.

Cavoli Fiori alli Tartufi.

Antremè = Quando sono cotti i cavoli fiori in un Bianco ben scolati, e aggiustati sopra il piatto; serviteli con sopra un Ragù alli Tartufi, come i Broccoli *pag. 69.* Ovvero fate una Salsa di Butirro, come quella dei Broccoli *pag. 70.*, e servitela sopra i cavoli fiori.

Cavoli Fiori all' Erbe Fine.

Antremè = Passate sopra il fuoco in una cazzarola con un pezzo di butirro, scalogna, cipolletta, petrosemolo, una punta d'aglio, il tutto trito, stemperateci poscia fuori del fuo-

co

co due alici passate al setaccio, bagnate con Culì quanto basti per la Salsa, condite con poco sale, pepe schiacciato, poneteci un pezzo di butirro fresco, fate stringere sopra il fuoco; indi aggiungeteci un pizzico di capperi fini interi, ed un filetto d'aceto, o sugo di limone, e servite sopra i cavoli fiori cotti in un Bianco, e bene asciugati, e aggiustati sopra il piatto.

Cavoli Fiori all' Alemande.

Antremè = Ponete in una picciola cazzarola un pezzo di butirro, un poco di Culì bianco, o Italiana bianca, due, o trè rossi d' uova crudi, sale, pepe schiacciato, noce moscata; fate stringere sopra il fuoco, e servite con un gran sugo di limone, petrosemolo trito imbianchito, e un pizzico di capperi fini interi, sopra a dei cavoli fiori cotti in un Bianco, ben scolati, e aggiustati sopra il piatto.

Cavoli Fiori in Bignè.

Antremè = Quando i cavoli fiori saranno cotti in un Bianco come sopra, o con acqua, e sale, scolateli bene, intingeteli in una pastella da frittura, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 21. fateli friggere nello strutto di bel colore, e serviteli guarniti di petrosemolo fritto.

Cavolo Ripieno.

Antrè = Prendete un cavolo Bolognese, levategli le foglie più verdi, imbianchitelo all' acqua, scolatelo, e spremetelo, levategli tutte le foglie, ponetene tre o quattro, una sopra all' altra, riempitele tramezzo di una buona farsa di vostro genio. Vedete l' Articolo delle Farse; formatene tante Rulade bislunghe, o rotonde

come pomi, legatele, fatele cuocere con brodo buono, qualche fetta di lardo, di prosciutto, di carota, di cipolla, e di pane, sale, pepe schiacciato. Quando saranno cotte, scolatele bene dal grasso, e servitele con sopra una Salsa alla Spagnuola, o Culì. Potete anche servirle per Guarnizione intere, o tagliate per mezzo.

Cavolo Ripieno di Riso.

Antrè = Prollessate un cavolo Bolognese, indi levategli le foglie più verdi, il cuore di mezzo, e tagliategli tutte le coste delle foglie. Abbiate un Riso cotto, come è descritto nel *Tom. III. pag.* 143., riempiteci il cavolo, e dategli la sua forma primiera, legatelo all' intorno; fatelo cuocere in una Bresa come sopra. Quando sarà cotto, scolatelo, asciugatelo bene dal grasso, scucitelo, e servitelo con sopra una Salsa alla Spagnuola. Vedetela nel *Tom. I. pag. 65.* Potete formarne le Rulade come le precedenti, cuocere nella stessa maniera, e servirle per Antrè, per Zuppa con un buon brodo chiaro, e per Guarnizione.

Ruladine di Cavolo.

Guarnizione = Allessate un cavolo Bolognese, levategli tutte le foglie più tenere, tagliategli le coste, stendetene tre, o quattro una sopra all' altra, involtatele bene strette alla grossezza di una salciccia, spremetele, tagliatele lunghe un pollice. Quando le averete fatte tutte, prendete una cazzarola grande, metteteci nel fondo qualche fettina di cipolla, di carota, di lardo, di prosciutto, aggiustateci sopra le Ruladine di cavolo ben strette; e ser-

rate,

rate, che una non stia sopra all'altra: coprite di sopra, come di sotto, con due scalogne, e due spicchi d'aglio, condite con sale, pepe schiacciato, qualche garofano; bagnate con brodo bianco buono non digrassato, quanto restino coperte; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte, scolatele, asciugatele tramezzo un panno pulito, rifilatele da capo, e da piedi, e guarniteci ciò che vorrete, tramezzandole con delle cipollette bianche cotte con buon brodo, qualche picciola salciccia ec.

Cipolle Glassate.

Antremè = Le grosse, e picciole cipolle si apprestano nella medesima maniera. Per farle, mondate la quantità delle cipolle che credete a proposito, imbianchitele un momento all' acqua bollente, mettetele in una cazzarola giusta alla loro quantità, con un pezzo di butirro, sale, e un pochino di zucchero se volete, fatele cuocere con fuoco sotto, e sopra; allorchè averanno preso un bel color d'oro da una parte, voltatele dall'altra; fatele colorire, e glassare egualmente, e servitele con una porzione del loro butirro, e un gran filetto d'aceto. Potete servirvi di queste cipolle per guarnire un gran numero di Antrè.

Cipolle Ripiene.

Antremè = Allorchè le cipolle saranno mondate, vuotatele al di dentro il più che potete con un cava frutti, o colla punta di un coltello, riempitele con un poco di farsa di Chenef, o di Gratino cotta, metteteci nel mezzo un picciolo Salpiccone d' animelle, ben ristretto, e legato con rossi d' uova, e sugo di limone; quin-

quindi aggiustatele in una cazzarola con fette di lardo, e prosciutto sotto e sopra, un mazzetto d' erbe diverse, sale, pepe schiacciato, un poco di brodo bianco buono, copritele, con un foglio di carta; fatele cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte, scolatele bene dal grasso, asciugatele, e servitele con sopra una Salsa al Culì di pomidoro, o di prosciutto. Potete se volete, metterci dei beccafichi, o ortolani passati un momento sopra il fuoco in una cazzarola con un pochino di butirro, erbe fine, sale, pepe schiacciato, e porli nelle cipolle, in luogo del salpiccone.

Cipolle al Parmigiano.

Antremè = Quando le cipolle saranno cotte come sopra o ripiene, o non ripiene, scolatele bene, prendete il piatto che dovete servire, metteteci nel fondo un poco di butirro squagliato, Culì, e parmigiano grattato, un poco di Besciamella, aggiustateci sopra le cipolle: se sono ripiene, o grosse o picciole, ponetecele intere: se sono grosse e al naturale, tagliatele in due o quattro parti: se picciole intere, copritele di Besciamella, spolverizzatele bene di parmigiano grattato, aspergetele di butirro squagliato, pepe schiacciato, fatele glassare ad un forno temperato di bel colore, e servitele con un poco di Culì.

Gattò di Cipolle.

Antremè = Mondate, e tagliate in mezzo otto cipolle grosse, tagliatele un poco dalla parte della radica; indi tagliatele assai fine, per traverso, lavatele nell' acqua fresca, asciugatele be-

bene in un panno bagnato, mettetele in una cazzarola con un grosso pezzo di butirro; fatele cuocere leggermente, e divenire d' un bel color d' oro; sbruffateci allora un buon pizzico di farina, bagnate la metà Culì, e la metà fiore di latte, condite con sale, pepe schiacciato, e noce moscata; fate bollire, e consumare a poca Salsa, dovendo essere molta densa; fate raffreddare. Abbiate una cazzarola giusta la quantità delle cipolle, imbutirratela con butirro freddo chiarificato, spolverizzatela di mollica di pane grattato fino. Sbattete tre uova, ponetele nelle cipolle con un filetto d'aceto, mescolate bene, versate nella cazzarola, spolverizzate anche sopra con mollica di pane; fate cuocere ad un forno temperato, un'ora, e più. Quando sarà cotto il Gattò rivotatelo sopra il piatto, e servitelo con un pochino di Sugo all'intorno; osservate che dentro il forno deve crepare, e crescere come un pane di Spagna. Segno che allora sarà cotto.

Rape al Fiore di Latte.

Antremè = Mondate quattro o sei belle rape, allessatele, mettetele a cuocere con brodo buono grasso, una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, sale, pepe schiacciato. Quando saranno cotte, scolatele, tagliatele in mezzo, e poi in fette per traverso non tanto sottili. Abbiate un poco di Besciamella fatta con fiore di latte, o capo di latte, un pezzo di butirro maneggiate nella farina, sale, pepe schiacciato noce moscata, fatta stringere, e bollire sopra il fuoco, che non senta la farina, passata al setaccio, e che sia densa una

cosa giusta ; ponetene un poco nel fondo del piatto , spolverizzate con parmigiano grattato , aggiustateci sopra le fette di rape con simetria , coprite colla Besciamella , e parmigiano ; fate così suolo per suolo , e finite colla Besciamella , e parmigiano grattato , aspergete sopra con butirro squagliato ; fate prendere un bel colore al forno , e servite .

Rape Glassate .

Antremè = Queste si apprestano esattamente come le cipolle , ma si spolverizzano con un poco di zucchero fino , allorchè si pongano a cuocere , e si servono nello stesso modo .

Gattò di Rape .

Antremè = Allorchè avete mondate , e lavate le rape , tagliatele in piccioli dadini assai minuti , imbianchitele un momento all'acqua bollente , scolatele bene , ponetele in una cazzarola con un pezzo di butirro , passatele sopra un fuoco leggiero , fatele divenire di un pallido color d'oro ; indi metteteci un buon pizzico di farina , bagnate metà fiore di latte , e metà Culì bianco , o brodo bianco buono , condite con sale , pepe schiacciato , fatele bollire dolcemente , e consumare a pochissima Salsa assai densa . Quando saranno raffreddate ; aggiungeteci tre uova sbattute , un poco di zucchero fino ; versatele in una cazzarola bene imbutirrata , e spolverizzata di mollica di pane , fate cuocere ad un forno temperato più d'un ora , e servite di un bel colore d'oro , o senza Salsa , o con un poco di Sugo nel bordo del piatto .

Potete fare questo Gattò , con le rape passate al setaccio , bagnate con Culì di vitella . e

fio:

fiore di latte, e aggiungerci poi un pugno di parmigiano grattato, ma senza zucchero.

Rape in Ragù.

Antremè = Vedetele all'Articolo de' Ragù. Per Antremè si servono, nella stessa maniera.

Rape al Parmigiano.

Antremè = Quando le rape saranno cotte come quelle al fiore di latte, tagliatele in mostacciolетti, o fettine, conditele sopra il piatto ben disposte, con besciamella fredda mescolata con due rossi d'uova crude, parmigiano grattato, e butirro sotto e sopra; fategli prendere colore al forno, e servitele subito.

Rape in Cassettine.

Antremè = Intagliate otto belle cassettine, o canestrelle di rape; imbianchitele un momento all'acqua bollente, scolatele; ponetele in una cazzarola con brodo buono, fette di lardo, e prosciutto sotto e sopra, poco sale, due garofani; fatele cuocere con fuoco sotto e sopra; osservate però, che non passino di cottura. Nel momento di servire scolatele sopra un panno pulito, riempitele di un picciolo Ragù, o Salpiccone cotto di vostro genio, e servitele con sotto un poco di brodo chiaro colorito.

Carote alla Pulette.

Antremè = Intagliate delle carote novelle, a fusarolette, o olive, o prugnoli, o come vi pare, fatele cuocere per metà all'acqua bollente, scolatele, ponetele in una cazzarola, con un pezzo di butirro, un mazzetto d'erbe diverse, una fetta di prosciutto, petrosemolo, e cipolletta trita; passatele sopra il fuoco, sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con brodo bianco buo-

buono; fate bollire dolcemente, e consumare a poca Salsa; indi digrassate, levate il mazzetto, e prosciutto, legate con una liason di trè rossi d'uova stemperata con fiore di latte, e servite con sugo di limone, e un pochino di zucchero in polvere.

Gattò di Carote.

Antremè = Abbiate un Culì di carote, come è descritto nel *Tom. I. pag. 92.*, ma bagnato con fiore di latte, e assai denso; allorchè sarà raffreddato, poneteci dei rossi d'uova, qualche bianco, e un poco di zucchero in polvere. Coprite tutto il di dentro di una cazzarola, con strisce di carta bene imbutirrata, versateci dentro la composizione, e fate cuocere a Bagnomaria per lo spazio di due ora, o più; indi rivoltate il Gattò sopra un coperchio, levategli tutta la carta, ponetelo con diligenza sopra il piatto, e servitelo con sopra un poco di Sugo chiaro. Tanto questo Gattò, che quello di Purè di rape li potete fare con Culì, fiore di latte, parmigiano grattato; cotti ambedue a Bagno maria, e serviti con sopra un poco di Sugo chiaro.

Carote alla Sciantigli.

Antremè = Fate cuocere all'acqua bollente delle carote gialle ben mondate; indi passatele al setaccio, ponetele in una terrina, metteteci un poco di butirro squagliato, mezzo bicchiere di panna di latte passata al setaccio, zucchero quanto basti, un pochino di sale, sei rossi d'uova crudi, trè bianchi sbattuti in fiocca, mescolate il tutto. Abbiate un piatto con un bordino all'intorno di pane, o di pasta, poneteci dentro la composizione; fate cuocere ad un

for-

forno temperato, e servite con zucchero sopra. Se non ci volete porre la panna di latte metteteci più butirro.

Carote Sufflè.

Antremè = Fate cuocere all'acqua bollente delle carote gialle novelle ben mondate; quindi passatele al setaccio, e fatele disseccare in una cazzarola sopra il fuoco, movendole spesso con una cucchiaja di legno, versatele poscia sopra un piatto, e fatele raffreddare. Sbattete circa un'ora in una terrina alquanto tiepida sette oncie di butirro fresco squagliato, con sei rossi d'uova, e trè bianchi, ma un uovo per volta; indi aggiungete le carote suddette, zucchero fino a proporzione, un pochino di cannella in polvere, mescolate il tutto bene. Abbiate un piatto con un bordino all'intorno di pane, o di pasta, poneteci dentro la composizione, fate cuocere ad un forno temperato, e servite subito con zucchero sopra.

Carote in Bignè.

Antremè = Allorchè le carote saranno cotte con acqua, e sale, o con brodo, tagliatele in fette lunghe quattro dita, e larghe uno, intingetele in una pastella da frittura, fatele friggere di bel colore, e servitele glassate di zucchero colla pala rovente.

Gattò di Porri.

Antremè = Questo si appresta precisamente come quello di cipolle, e servite nello stesso modo. Vedete la *pag.* 76.

Selleri al Culì.

Antremè = Capate il più bianco de' selleri, tagliateli lunghi quattro dita, imbianchiteli all'ac-

qua bollente, formatene due, o tre mazzetti legati, metteteli a cuocere con brodo buono, un pezzo di proscintto, sale, una cipolletta con due garofani, due fette di lardo, un pezzetto di butirro. Quando saranno cotti, scolateli, asciugateli, scortateli, tagliateli nel mezzo, e aggiustateli sopra il piatto, versateci sopra un buon Culì di prosciutto, o una Spagnuola, o una Essenza di prosciutto, e serviteli.

Selleri al Parmigiano.

Antremè = Allorchè i selleri saranno cotti, asciugati, e tagliati nel mezzo. Prendete il piatto che dovete servire, ungete il fondo di butirro, e sopra il butirro besciamella fredda mescolata con due rossi d'uova crudi, parmigiano grattato, aggiustateli sopra i selleri, copriteli con la besciamella, e parmigiano grattato, aspergeteli bene di butirro squagliato, o pezzettini di butirro fresco, un tantino di pepe schiacciato, fate prendere un bel colore ad un forno temperato, e servite con un poco di sugo chiaro.

Selleri al Capo di Latte.

Antremè = Mettete mezzo bicchiere di capo di latte in una picciola cazzarola, con un pezzo di butirro maneggiato con un pochino di farina, sale, pepe schiacciato, noce moscata, ponete sopra il fuoco, fate bollire, movendo sempre con una cucchiaja, e perdere il gusto di farina; indi passate al setaccio. Aggiustate sul piatto i selleri come sopra, con tramezzo e sopra il capo di latte suddetto, e parmigiano grattàto, aspergete sopra di butirro squagliato, fate prendere un bel colore al forno, e servite.

Sel-

Selleri al Butirro Maniè.

Antremè = Ponete in una cazzarola un pezzo di butirro maneggiato nella farina, mezzo bicchiere di Sugo, o Essenza di prosciutto, sale, pepe schiacciato, noce moscata; fate stringere sopra il fuoco, che non senta più la farina, e servite con sugo di limone sopra a dei selleri cotti come sopra, scolati, tagliati nel mezzo, e aggiustati bene sopra il piatto.

Gattò di Selleri.

Antremè = Tagliate il più bianco, e tenero dei selleri assai fino, allessateli all'acqua bollente, scolateli, metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, una fetta di prosciutto, una cipolletta con due garofani, passateli sopra il fuoco, allorchè principieranno ad asciugarsi, metteteci un pizzico di farina, bagnate con metà fiore di latte, e metà Culì bianco, o brodo bianco, o Sugo, che siano più presto legati, conditeli con sale, pepe schiacciato, e noce moscata; fate cuocere dolcemente, e consumare a poca Salsa. Quando saranno raffreddati levate il prosciutto, e la cipolletta, poneteci sei, o otto rossi d'uova crude, e due bianchi, mescolate, versate in una cazzarola coperta di carta imbutirrata, fate cuocere al Bagno-maria, e servite con sopra un poco di Sugo chiaro. Potete anche farlo cuocere al forno spolverizzando la cazzarola imbutirrata di mollica di pane grattato fino. Alcuni aggiungono un pugno di parmigiano grattato nella composizione.

Selleri Fritti.

Antremè = Fate cuocere delle teste de' selleri lunghe mezzo palmo, con acqua, e sale, o

brodo; indi asciugatele, e tagliatele in mezzo per lungo, infarinatele, indoratele, e fatele friggere nello strutto di bel colore; o intingetele in una pastella da frittura, e fatele friggere egualmente; ovvero sbattete due uova con parmigiano grattato, indorateci i selleri, spolverizzateli di mollica di pane grattata, e fateli friggere nello stesso modo, e serviteli con petrosemolo fritto all'intorno.

Spinaci al Sugo.

Antremé = Capate, e lavate bene dei spinaci freschi, e verdi, allessateli a tutta cottura all' acqua bollente, scolateli, e quando sono freddi spremeteli colle mani assai forte, tritateli assai fini, poneteli in una cazzarola con un buon pezzo di butirro, sale, pepe schiacciato, e noce moscata. Poco prima di servire passateli sopra un fornello leggiero, movendoli spesso con una cucchiaja di legno, e lungamente, che siano ben prosciugati, e attaccati nel fondo della cazzarola, metteteci allora un pizzico di farina, bagnate con Sugo poco per volta, e fate bollire mezzo quarto d'ora, che siano ben legati, e serviteli con crostini di mollica di pane all'intorno fritti nel butirro di bel colore.

Spinaci alla Crema.

Antremé = Passate sopra il fuoco i spinaci come al Sugo. Quando saranno ben rosolati, poneteci un pochino di farina, bagnate con fiore di latte, e Culì, sempre poco per volta, fate bollire mezzo quarto d'ora, e serviteli assai densi, con crostini all'intorno.

Spi-

Spinaci alla Provenzale.

Antremé = Passate una cipolletta novella trita in una cazzarola sopra il fuoco, con un buon pezzo di butirro, quando sarà color d'oro, tirate in dietro, e metteteci dei spinaci cotti all' acqua, ben spremuti, e tritati, condite con sale, pepe schiacciato, e noce moscata. Nel momento di servire, passateli lungamente sopra il fuoco come il solito, metteteci un pizzico di farina, bagnateli metà Culì bianco, e metà fiore di latte, poco per volta, fateli bollire, e serviteli come sopra.

Spinaci all' Imperiale.

Antremé = Questi si fanno come quelli al Sugo, alla sola diversità, che si bagnano con un Culì all'Imperiale, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 11., e finiteli come gli altri; serviteli intorno con creste di pane fritte nel butirro, ovvero in cassettine di pane fritte. Vedete *pag.* 55.

Spinaci alla Cascogna.

Antremé = Quando averete cotti li spinaci, spremuti, e tritati assai fini, passateli sopra il fuoco in una cazzarola con un pezzo di butirro, ed un poco di sale; allorchè saranno ben rosolati, sbruffateci un buon pizzico di farina, bagnateli con fiore di latte poco per volta, fateli bollire circa un quarto d'ora, che siano assai densi; indi vuotateli in una terrina. Quando saranno freddi, aggiungeteci zucchero fino a proporzione, cannella in polvere, quattro, o cinque rossi d'uova, ed i bianchi sbattuti in fiocca, riempitene delle cassettine di carta, spolverizzate sopra con zucchero fino; fate cuocere ad un forno temperato, e servite subito.

Spi-

Spinaci al Culì.

Antremé = Capate, lavate, e scolate i spinaci, metteteli in una cazzarola sopra un picciolo fuoco finchè saranno cotti; indi scolateli, quando saranno un poco raffreddati spremeteli colle mani, tritateli, metteteli in una cazzarola, con un buon pezzo di butirro, sale, pepe schiacciato, noce moscata; nel momento di servire poneteli sopra il fuoco; quando saranno ben rosolati, movendo spesso colla cucchiaja, sbruffateci un pochino di farina, bagnateli con Culì poco per volta; fateli cuocere un quarto d'ora, che siano asciutti, e serviteli guarniti di crostini di pane fritti.

Gattò di Spinaci.

Antremé = Fate cuocere esattamente dei spinaci come al Sugo, colla sola diversità, che li bagnerete metà Culì, e metà fiore di latte, che siano ben densi; fateli raffreddare, poneteci allora quattro rossi d'uova, e due bianchi sbattuti insieme, mescolate bene; versate in una picciola cazzarola unta bene di butirro, e spolverizzata di mollica di pane grattata, metteteci anche un poco di detta mollica sopra; fate cuocere ad un forno temperato più d'un ora. Quando gonfia, e forma delle crepaccie sarà sempre segno, che è cotto, rivoltatelo, e servitelo con sotto un poco di Sugo, o niente.

Coste di Bieda in diverse maniere.

Antremè = Prendete delle coste di bieta, polpute, bianche, e fresche, mondatele, e tagliatele della lunghezza che vorrete; fatele cuocere con acqua, sale, un pezzo di butirro maneggiato con un pochino di farina, e due ga-

rofa-

rofani ; essendo cotte , e bianche , scolatele , mettetele in una buona Salsa turnè , e servitele con un filetto d'aceto , o sugo di limone. Potete anche passarle in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , sale , pepe schiacciato , bagnarle con un poco di Culì , farle consumare a poca Salsa , ed aggiustarle sopra il piatto con un poco di besciamella , parmigiano grattato sotto e sopra , butirro squagliato , e fargli prendere colore al forno . Ovvero mettetele in un buon Culì ristretto , e nel momento di servire poneteci un pezzo di butirro ; fate stringere sopra il fuoco , e servite con un buon sugo di limone . Le potete servire ancora con sopra una Salsa Turnè alla Tedesca *Tom. I. pag.* 73. Fritte , come i selleri *pag.*80. Alla Salsa bianca come i Sparagi *pag.*116.

Gattò d' Indivia.

Antremè = Questo si appresta come quello di spinaci , e si può cuocere al forno , e a Bagnomaria , coprendo la cazzarola di strisce di carta imbutirrata.

Lattughe alla Dama-simona.

Antremè = Capate otto piedi di lattuga cappuccina , lavateli bene , prollessateli all' acqua bollente , passateli alla fresca , spremeteli , poneteli sopra la tovaglia , slargategli le foglie , tagliategli il cuoretto di mezzo , riempiteli di una farsa di Chenef delicata , o di Gudivò , ritornate le foglie al suo luogo , legateli con spago ; metteteli in una cazzarola con sotto qualche fettina di lardo , di prosciutto , di cipolla , di carota , due scalogne , uno spicchio d'aglio , due garofani , coprite di sopra come

di

di sotto, condite con sale, pepe schiacciato, bagnate con poco brodo bianco, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti, scolateli, asciugateli dal grasso, scioglieteli, spuntateli da capo, e da piedi, aggiustateli sopra il piatto tramezzati di crostini di mollica di pane tagliati a guisa di creste, e fritti nel butirro, e serviteci sopra un buon Culì di prosciutto, o Culì naturale. Allorchè sono raffreddati li potete bagnare con uovo sbattuto, spolverizzarli di mollica di pane grattata, e parmigiano grattato mescolato insieme, e farli friggere nello strutto di bel colore. Se nella farsa ci metterete un poco di parmigiano grattato, averanno le lattughe miglior sapore. Queste lattughe le potete ancora servire per Guarnizione.

Cedrioli alla Sen-Clù.

Antremè = Prendete quattro cedrioli diritti tutti eguali, quelli verdi pieni di tubercoli, e alquanto cannellati sono li migliori, mondateli all'intorno come se fossero torniti, tagliateli l'amaro da piedi, e spuntateli da capo, vuotateli con un coltello sottile, o con una striscia di canna puntuta, imbianchiteli all'acqua bollente, passateli alla fresca, asciugateli, riempiteli di una buona farsa di Chenef *pag.* 41. alla quale averete mescolato un poco di parmigiano grattato; metteteli in una cazzarola con fettine di lardo, e prosciutto sotto e sopra, uno spicchio d'aglio, una cipolletta con due garofani, due scalogne, sale, pepe schiacciato, poco brodo, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando

do saranno cotti, scolateli sopra una salvietta pulita, poneteli sopra il piatto, glassateli con una buona glassa di vitella, passateci sopra per un momento la pala rovente senza toccarli, e serviteli con sotto una Salsa alla Spagnuola, o Culì di prosciutto, o Naturale. Vi possano anche servire per Guarnizione tagliati in pezzi per traverso. Se non avete glassa, gli servirete sopra un buon Culì ristretto con sugo di limone.

Cedrioli alla Pulette.

Antremè = Mondate, tagliate l'amaro, e dividete i cedrioli in quattro parti, levategli la semenza, e tagliateli in grossi dadi; fateli imbianchire un momento all'acqua bollente. Passate in una cazzarola sopra il fuoco un buon pezzo di butirro, con scalogna trita; quando sarà color d'oro metteteci i cedrioli ben scolati, conditeli di sale, pepe schiacciato, e petrosemolo trito, passateli sopra il fuoco con un pezzo di prosciutto, sbruffateci poscia un pizzico di farina, e bagnate con brodo buono: fateli bollire, e consumare a poca Salsa. Quando saranno cotti levate il prosciutto, e legate con una liason di trè rossi d'uova stemperata con fiore di latte, qualche pezzetto di butirro maneggiato con un pochino di farina, e servite con un buon sugo di limone, o di agresto.

Cedrioli in Bignè.

Antremè = Quando i cedrioli saranno ripieni, e cotti come alla Sen-Clù, fateli raffreddare scolati dalla Bresa, tagliateli in fette, indorateli con uovo sbattuto, spolverizzateli di mollica di pane, e parmigiano grattato, e fateli

frig-

friggere di bel colore. Potete in luogo d'indorarli, e panarli, intingerli in una pastella da frittura, e friggerli egualmente.

Cedrioli alla Crema.

Antremé = Tagliate in fettine assai fine trè oncie di vitella, ed una fetta di prosciutto; passatele in una cazzarola sopra un fuoco leggiero con un pezzo di butirro, una cipolletta con due garofani; quando sarà ben passato, e che si attacca alla cazzarola, sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con mezza foglietta di fiore di latte, e un poco di brodo buono, fate bollire, e consumare a poca Salsa, passatela al setaccio, e poneteci dentro dei cedrioli tagliati in dadi, e quasi cotti con brodo, sale, e pepe schiacciato, e bene scolati; fateli finire di cuocere dentro la Salsa, e serviteli con crostini di pane fritti intorno.

Gattò di Cedrioli.

Antremè = Tagliate in fettine assai fine dei cedrioli primá mondati, levate l'amaro, ed i semi, e divisi in sei parti per lungo; marinateli in una terrina con una cipolla tagliata in filetti, sale, pepe schiacciato, e mezzo bicchiere d'aceto; dopo due ore, spremeteli forte colle mani pochi per volta; metteteli in una cazzarola con un grosso pezzo di butirro; ponete sopra un fuoco allegro, movendo sempre con una cucchiaja, finchè saranno color d'oro; sbruffateci allora un buon pizzico di farina, bagnate metà Sugo, e metà fiore di latte, che la Salsa sia bionda; fate bollire dolcemente, e consumare a poca Salsa; indi vuotate in una altra cazzarola. Quando saranno freddi mettete-

teteci quattro rossi d' uova, e due bianchi sbattuti insieme, un filetto d'aceto, versate in una picciola cazzarola unta bene di butirro, e spolverizzata di mollica di pane grattato fino, mettetene anche un poco sopra, fate cuocere al forno, come quello di spinaci, e servite nello stesso modo.

Marignani Ripieni.

Antremè = I marignani piccioli, e bianchi sono i migliori, osservate che siano freschi; mondateli,. vuotateli per la parte di sotto, imbianchiteli un momento all'acqua bollente, passateli alla fresca, scolateli, riempiteli di una farsa di Chenef mescolata con un poco di midollo di manzo, e parmigiano grattato, aggiustateli in una cazzarola col buco al di sotto, e fettine di lardo e prosciutto sotto e sopra, mezza cipolla in fette, uno spicchio d' aglio, due scalogne, sale, pepe schiacciato, due garofani, poco brodo, ma buono senza digrassare; copriteli con un foglio di carta, fateli cuocere con fuoco sotto e sopra, e assai ristretti. Quando saranno cotti scolateli dal grasso, e serviteli con sopra un buon Culì di prosciutto.

Gattò di Marignani alla Napolitana.

Antremè = Tagliate dei marignani mondati, in fette per traverso, conditeli con un poco di sale, e metteteli in un rame bucato con un peso sopra, dopo due ore lavateli con acqua assai, spremeteli, e metteteli sopra una salvietta; infarinateli pochi per volta, e fateli friggere nello strutto di un bel colore. Abbiate una cazzarola giusta per il Gattò, imbutir-

tirratela bene, e spolverizzatela di mollica di pane grattato fino; copritegli il fondo di fettine di mollica di pane poste con simetria, fateci un suolo di marignani, ed uno di parmigiano grattato, mescolato con un poco di basilico trito, e pepe schiacciato, ed un poco di Culì, e pezzetti di butirro; assaggiate se i marignani stanno bene di sale, altrimenti mettetene un poco nel parmigiano, seguitate così finchè la cazzarola sarà piena; indi ponetela in un forno moderato, osservate che il Gattò non sia nè troppo umido, nè troppo asciutto, mentre da ciò dipende il buon esito di questa vivanda. Quando averà formato la sua crosta intorno, rivoltatelo, e servitelo, con un pochino di Sugo sotto.

Marignani al Parmigiano.

Antremè = Quando averete fritti i marignani come i precedenti; prendete il piatto che dovete servire, ungetelo di butirro, e sopra parmigiano grattato, e un poco di Culì, e pepe schiacciato, fateci un suolo di marignani, condite nella stessa guisa, e seguitate così suolo per suolo; fateli stufare ad un forno temperato, e serviteli asciutti.

Marignani Marinati.

Antremè = Dopo che i marignani saranno fritti, e di bel colore, abbiate una Salsa Agro-dolce fatta in questa maniera. Fate bollire una foglietta d'aceto, o più secondo la quantità de' marignani con aglio, rosmarino, salvia, un poco di sale, tre garofani, e mezzo limone senza scorza in fette; quando averà cosumato un terzo passatela al setaccio in una terrina.

Pren-

Prendete una cazzarola metteteci zucchero a proporzione dell' aceto, fatelo alquanto squagliare sopra il fuoco, bagnate coll'aceto suddetto, fate bollire, aggiungeteci dei pignoli, e passerina, un poco di mostacciolo di Napoli in polvere, che la Salsa sia un poco legata, e che non domini più l'aceto, o il zucchero. Fate un suolo di marignani sopra il piatto che dovete servire, e sopra un poco della Salsa, e così continuate sino al fine, terminando colla Salsa. Serviteli freddi, e con poca Salsa.

Salse fine in diverse maniere.

Antremè = Raschiatele bene, che siano fresche, tenere, e bianche, fatele cuocere in un Bianco, come le coste di bieta, e servitele con una Salsa turnè, o Bianca di butirro, con un filetto d'aceto, o sugo di limone. Ovvero scolatele dal Bianco, intingetele in una pastella da frittura, e fatele friggere nello strutto di bel colore. Le Scervì si apprestano nello stesso modo.

Zucchette alla Milanese.

Antremè = Prendete una dozzina di zucchette fresche, e tutte eguali, raschiatele leggermente col coltello, tagliatele in mezzo per lungo, vuotatele a guisa di mezzo cannello, imbianchitele all'acqua bollente unito a ciò che avete levato, scolatele; ponete in una cazzaroletta l' anima delle zucchette imbianchite, passatele sopra un picciolo fuoco con un pezzo di butirro, cipolletta, e petrosemolo trito, quando saranno ben cotte tritatele, aggiungeteci una panata fatta con fiore di latte, stretta sul fuoco, e legata con trè rossi d' uova, mescolate bene,

ne, e finite con due rossi d'uova crudi, e un pugno di parmigiano grattato, e noce moscata; riempite le zucchette con questa composizione, uguagliatele bene col coltello bagnato nell'uovo, e spolverizzatele di parmigiano grattato; abbiate un piatto d'argento, o di rame unto bene di butirro, posateci sopra le zucchette colla farsa al di sopra, poneteci sopra ad ogni zucchetta due pezzetti di butirro; fatele cuocere ad un forno temperato, e servitele nel suo piatto, colla farsa al di sotto, e sopra un poco di Culì.

Zucchette in Gondola.

Antremè = Queste si apprestano come le precedenti alla sola diversità, che si servono sopra il piatto colla farsa al di sopra, scolato il butirro, e sotto un poco di Culì.

Zucchette alla Pulette.

Antremè = Riempite le zucchette, come i cedrioli alla Sen-Clù, mettetele in una cazzarola con un pezzo di butirro, e un pezzetto di prosciutto, condite con sale, pepe schiacciato, e noce moscata; fate cuocere con fuoco temperato sotto e sopra, sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con brodo buono, osservate che presto saranno cotte; indi digrassate, legate con una liason di trè rossi d'uova stemperata con un poco di brodo freddo, e un pochino di persa trita, levate il prosciutto, e servite con sugo di limone.

Zucchette Ripiene al Parmigiano.

Antremè = Vedete cedrioli alla Sen-Clù, le zucchette ripiene si apprestano nella stessa guisa e si servono nello stesso modo. Per farle al par-

parmigiano; quando saranno cotte, scolatele dalla Bresa, asciugatele, aggiustatele sopra il piatto che dovete servire con un poco di butirro sotto, e parmigiano grattato sotto e sopra; fatele glassare ad un forno temperato, e servitele con un poco di Culì. Potete aggiungerci un poco di Lesciamella mescolata con due rossi d' uova crudi.

Zucchette Fritte.

Antremè = Quando averete raschiato le zucchette tagliatele in filetti, o rotelle, conditele con un poco di sale; dopo due ora spremetele, infarinatele, fatele friggere nello strutto di bel colore, e servitele ben calde.

Zucchette alla Salsa Verde.

Antremè = Quando averete fritte le zucchette come le precedenti, o nell'olio, o nello strutto, servitele o calde, o fredde con sopra una Salsa verde. Vedetela nel *Tom. I. pag.* 81.

Cattò di Zucchette,

Antremè = Questo si fa esattamente come quello di Rape, tagliati in dadini *pag.* 78. ma senza zucchero, ed invece mettete un pugno di parmigiano grattato nella composizione. Quello di Rape lo potete fare nello stesso modo.

Pomidoro in Chenef.

Antremè = Prendete dei piccioli pomidoro di Sicilia se si trovano, ovvero dei nostrali, ma eguali, gettateli un momento nell'acqua bollente quanto per pelarli; indi dalla parte del gambo vuotateli con diligenza, riempiteli con una buona farsa cotta di petto di pollo, non molto pieni, nella quale metterete un poco di parmigiano grattato; mettete nel tondo di una caz-

cazzarola, fettine di cipolla, e di carota, e sopra di lardo, e prosciutto, aggiustateci sopra i pomidoro col buco al di sotto, coprite di sopra come di sotto, condite con sale, pepe schiacciato, bagnate con pochissimo brodo, ma buono, fate cuocere con fuoco allegro sotto e sopra, osservando che presto sono cotti; tirateli allora indietro, fateli alquanto intiepidire, per levarli acciò non si rompino, scolateli sopra una tovaglia, poneteli sopra il piatto, col buco al di sotto, e serviteci sopra un poco di Culì buono.

Pomidoro Ripieni.

Antremè = Questi si apprestano esattamente, come sopra, e si servono nella stessa guisa. Tanto questi pomidoro come i precedenti si possano servire per Guarnizione.

Pomidoro in Bignè.

Antremè = Quando i pomidoro ripieni saranno rifreddi, se sono di quei di Sicilia lasciateli interi, se nostrali tagliateli in quattro parti, o in due, asciugateli bene, intingeteli in una pastella da frittura, friggeteli, e serviteli di bel colore.

Gattò di Luppoli, o Luperi.

Antremè = Prendete le fronde, ed il più tenero de' Luperi, lavateli assai bene a più acque, allessateli, spremeteli, tritateli, e fate il Gattò, esattamente come quello di spinaci. Vedetelo *pag.* 86.

Gobbi al Culì.

Antremè = Fate cuocere i gobbi, ossiano cardi domestici ben nettati, come trovarete descritto all'Articolo de' Ragù *pag.* 20., colla differenza,

che

che lasciarete le foglie lunghe più di mezzo palmo. Quando saranno cotte, e bianchissime, scolatele, asciugatele con un panno pulito, ponetele sopra il piatto, e servitele con sopra una buona Salsa ristretta al Culì di prosciutto.

Gobbi alla Besciamella.

Antremè = Allorchè i gobbi saranno cotti come sopra, asciugateli, prendete il piatto che dovete servire, ungetelo di butirro, stendeteci un poco di Besciamella fatta con fiore di latte, e un pezzetto di butirro maneggiato nella farina, stretta e fatta bollire sul fuoco, con sale, pepe schiacciato, e passata al setaccio; metteteci sopra parmigiano grattato, aggiustateci sopra i gobbi col bello al di sopra, copriteli tutti colla Besciamella suddetta, alla grossezza di uno scudo, spolverizzateli bene di parmigiano grattato, aspergete di butirro chiarificato; fate prendere colore ad un forno temperato, e servite col bordo del piatto ben pulito.

Gobbi al Parmigiano.

Antremè = Questi si apprestano nello stesso modo, colla sola differenza, che quando è fredda la Besciamella ci si mescolano due rossi d' uova crude, e si finiscono, e si servono nella stessa guisa.

Gobbi al midollo di Manzo.

Antremè = Quando i gobbi saranno quasi cotti in una Bresa, come sono descritti alla *pag. 96.* scolateli, asciugateli, poneteli in una cazzarola, metteteci un buon Culì quanto li cuopri, ed un poco di midollo di manzo in cannelli ben nettati, fate bollire dolcemente mezz'ora

sopra un picciolo fuoco, che la Salsa sia consumata al suo punto, indi levate il midollo, digrassate, e servite con sugo di limone.

Gobbi al Butirro maniè.

Antremè = Cotti che saranno i gobbi come alla *pag. 96.* asciugateli, metteteli in una cazzarola con un poco di Consomè, o altro brodo bianco buono, sale, pepe schiacciato; fateli stufare sopra la cenere calda, acciò prendino sapore, coperti con un foglio di carta bagnata con brodo. Nel momento di servire poneteci un buon pezzo di butirro maneggiato nella farina, movete sopra il fuoco, finchè la Salsa sarà legata e cotta, e servite con sugo di limone, o un filetto d'aceto.

Gobbi alla Salsa Turnè.

Antremè = Ponete in una cazzarola un buon pezzo di butirro, un pizzico di farina, sale, pepe schiacciato, noce moscata, un bicchiere di brodo bianco buono, o Sugo; fate stringere, e cuocere sopra il fuoco; poneteci i gobbi cotti, e ben bianchi, come sono descritti alla *pag. 96.*, fategli prendere un poco di gusto nella Salsa, e nel momento di servire moveteli bene sopra il fuoco, aggiungendoci un filetto d'aceto, o sugo di limone.

Finocchi al Culì.

Antremè = Appropiate bene sei o sette finocchi, lavateli, imbianchiteli all'acqua bollente, passateli alla fresca, scolateli. Mettete in una cazzarola qualche fettina di lardo, di prosciutto, di cipolla, di carota, due scalogne, uno spicchio d'aglio; aggiustateci sopra i finocchi, coprite di sopra come di sotto, condite con

sa-

sale, pepe sano, trè garofani, bagnate con brodo buono bianco, quanto restino coperti. Coprite con un foglio di carta: fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti, scolateli, poneteli sopra il piatto, o interi, o divisi nel mezzo, e versateci sopra un buon culì di prosciutto, o una Salsa alla Spagnuola, o una Essenza di prosciutto, e servite.

Finocchi al Fiore di Latte.

Antremè = Fate una Besciamella con fiore di latte, un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina, sale, pepe schiacciato, noce moscata; fate stringere sopra il fuoco, movendo sempre con una cucchiaja, acciò non senta la farina, indi passate al setaccio. Aggiustate sul piatto i finocchi, cotti come i precedenti, tagliati nel mezzo, con sopra e sotto la Besciamella suddetta, e parmigiano grattato, aspergete sopra con butirro squagliato, fate prendere un bel colore al forno, e servite.

Finocchi al Parmigiano.

Antremè = Abbiate una Besciamella come sopra, quando sarà fredda mescolateci due rossi d'uova, prendete il piatto che dovete servire, ungete il fondo di butirro, poneteci sopra un poco di Besciamella, e parmigiano grattato, aggiustateci i finocchi, cotti come quelli al culì, e tagliati nel mezzo, ricoprite con besciamella, parmigiano grattato, ed un pochino di pepe schiacciato: aspergete bene sopra con butirro squagliato; fate prendere un bel colore al forno e servite con un poco di sugo chiaro, se volete.

Finocchi alla Salsa Turnè.

Antremè = Mettete in una cazzarola un pezzo di butirro, maneggiato con un poco di farina, mezzo bicchiere di consomè, o sugo, o essenza di prosciutto, sale, pepe schiacciato, noce moscata; fate stringere sopra il fuoco, che non senta la farina, e servite con sugo di limone sopra a dei finocchi cotti come quelli al Culì, scolati, tagliati nel mezzo, e bene aggiustati sopra il piatto.

Finocchi alla Tedesca.

Antremè = Dopo che averete aggiustato propriamente i finocchi sopra il piatto, che dovete servire, versateci sopra una Salsa turnè alla Tedesca, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 78.

Carciofi alla Berigul.

Antremè = Tagliate un poco la cima a otto o dieci carciofi, oppure lasciateli interi, slargategli un poco le foglie; conditeli con sale, e pepe schiacciato. Abbiate una cazzarola giusta per li carciofi con un dito d'olio bollente; posateci i carciofi colle punte al di sotto, fateli ben rosolare d'ambe le parti sopra un fuoco allegro, voltandoli di quando in quando; allorchè saranno ben rosolati, collocateli in un'altra cazzarola con il culo al di sotto, e fateli finire di cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti scolateli bene dall' olio, poneteli sopra il piatto, e serviteli con entro un poco di Culì di prosciutto, o una Salsa alla Spagnuola, o Italiana rossa. Queste Salse le trovarete nel *Tom. I. Cap. I.*

Car-

Carciofi all'Italiana.

Antremè = Mondate dei carciofi teneri, e senza pelo, tagliateli nel mezzo, colle foglie corte; fateli imbianchire un momento all'acqua bollente, con un pochino d'aceto, o sugo di limone; indi scolateli. Passate in una cazzarola sopra il fuoco un pezzo di butirro, un poco d'olio, cipolletta, scalogna, petrosemolo, il tutto trito, due spicchi d'aglio, due fette di prosciutto, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, fatelo consumare di nuovo, bagnate con un bicchiere di brodo bianco, poneteci dentro i carciofi, condite con sale, pepe schiacciato, coprite con fette di lardo, e un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotti, e consumato tutto il brodo, levate il lardo, il prosciutto, e l'aglio, metteteci un poco di Culì, digrassate, e servite i carciofi bene aggiustati sopra il piatto, con sopra la Salsa con sugo di limone.

Carciofi Fritti.

Antremè = Quando i carciofi sono tenerelli, mondateli bene, spuntateli, tagliateli a spicchi; poneteli nell'acqua fresca con sale, un poco d'aceto, o sugo di limone. Nel momento di servire, scolateli sopra un panno pulito, infarinateli, fateli friggere di bel colore, e serviteli con petrosemolo fritto intorno. Quando però non sono così teneri, prollessateli con acqua bollente, sale, e un filetto d'aceto, o sugo di limone; indi scolateli, poneteli nell'acqua fresca, e nel momento di servire, scolateli, asciugateli, infarinateli, e fa-

te-

teli friggere, e serviteli come sopra. Alcuni l'infarinano, e l'indorano con uovo sbattuto, ovvero l'intingono in una pastella da frittura; ma la migliore maniera e la più saporita, è quella d'infarinarli solamente, e friggerli nello strutto di bel colore. I carciofi fritti non solo si servono per Antremè, ma anche per guarnire fritti di Granelli, Animelle ec.

Carciofi alla Perla.

Antremè = Abbiate dodici piccioli carciofi tutti eguali, mondateli, spuntateli un poco da capo, levategli un tantino del cuoretto di mezzo, imbianchiteli all'acqua bollente, fateli cuocere in una Bresa ristretta con fettine di lardo, e prosciutto sotto e sopra, due spicchi d'aglio, due scalogne, un mazzetto d'erbe diverse, due fette di limone senza scorza, un pezzetto di butirro, poco sale, pepe schiacciato, poco brodo bianco buono, mezzo bicchiere di vino bianco consumato per metà, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra; indi scolateli. Quando saranno freddi riempiteli d'un picciolo Salpiccone cotto d'animelle ben legato con rossi d'uova, e sugo di limone, e rifreddo, intingeteli in una pastella da frittura, fateli friggere nello strutto di bel colore, e serviteli con petrosemolo fritto intorno.

Carciofi alla Poele.

Antremè = Mondate e imbianchite i carciofi come i precedenti, metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, bagnateli colla Poele, e copriteli con un foglio di carta, fateli cuocere con fuoco sotto e sopra. Allor-

ché

chè saranno cotti, scolateli, e serviteli con sopra una buona Salsa alla Spagnuola, o Italiana rossa. Vedetele nel *Tom. I. pag. 65.*

Carciofi alla Sen Clù.

Antremè = Allorchè i carciofi saranno cotti, e ripieni come alla Perla, copritegli tutto il di sopra, e all'intorno di farsa cotta di Petto di pollo, o di Gudivò. Vedetele ambedue *pag* 46. e 47., indorateli con uovo sbattuto, spolverizzateli di mollica di pane grattata, poneteli sopra un piatto di rame, o di argento con sotto qualche fetta di lardo cotta, e sopra aspergeteli con butirro squagliato, e fategli prendere un bel colore d'oro ad un forno temperato. Nel momento di servire, scolateli, aggiustateli sopra il piatto; fate un taglio col coltello sopra la farsa, incastrateci a ciascheduno una bella cresta di pollastro cotta in un Bianco, e serviteli con sotto una buona Salsa alla Spagnuola, o Italiana rossa, che trovarete nel *Tom. I. pag. 65.*

Carciofi all'Inglese.

Antremè = Abbiate dei grossi carciofi, fateli cuocere allesso con acqua bollente, un pezzo di butirro, sale, pepe schiacciato. Quando saranno cotti, e ben verdi, levategli il pelo di dentro con un cava frutti, se lo hanno; e serviteli con entro una Salsa all'Inglese fatta con un buon pezzo di butirro, un pochino di farina, un tantino di consomè, o altro brodo bianco buono, sale, pepe schiacciato, noce moscata, fatta stringere sopra il fuoco, e servita con un filetto d'aceto, o un gran sugo di limone. Di magro in luogo del brodo, metteteci un poco d'acqua fresca.

Car-

Carciofi in Bignè.

Antremè = Mondate, e tagliate dei carciofi non molto grossi in quattro parti, rifilateli bene, poneteli in una terrina con sale, pepe schiacciato, un poco d'olio, ed un filetto d'aceto, che il condimento sia alquanto rilevato; indi metteteci due, o tre uova secondo la quantità dei carciofi; mescolate bene insieme, e aggiungeteci un pugno, o più di farina, quanto formi una specie di pastella da frittura, maneggiateli colla mano, e lasciateli così fino al momento di servire. Allora rimaneggiateli di nuovo, fateli friggere nello strutto sopra un fuoco moderato, acciò si cuocino, e prendino un bel color d'oro, e serviteli con petrosemolo fritto intorno.

Carciofi alla Maitrè d'Hotel.

Antremè = Tagliate dei carciofi un poco sulla cima, levategli il pelo se ne avessero con un cava frutti; mescolate con un pezzo di butirro, un poco di lardo, ed un tantino d'olio, petrosemolo, cipolletta, scalogna, una punta d'aglio, il tutto trito, sale, pepe schiacciato, riempiteci i carciofi; metteteli in una cazzarola con sotto qualche fetta di lardo, due di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, un poco di brodo bianco; fateli cuocere con fuoco sotto e sopra. Allorchè saranno cotti, scolateli, poneteli sopra il piatto, serviteli con sopra una Salsa alla Maitrè d'Hotel fatta con un buon pezzo di butirro, un tantino di farina, sale, pepe schiacciato, noce moscata, un poco d'acqua fresca, o brodo, stretta e bollita un momento sopra il fuoco, e ser-

e servita con un filetto d' aceto, o un buon sugo di limone.

Carciofi alle Pere Bernard.

Antremè = Mondate de'carciofi, tagliateli in due parti, levategli il pelo se ne avessero, imbianchiteli all'acqua bollente, fateli cuocere in una Bresa ristretta; indi scolateli, riempiteli con un poco di farsa di Chenef, indorateli con uovo sbattuto, spolverizzateli di mollica di pane grattato fino; fateli friggere di bel colore, e serviteli con petrosemolo fritto. In luogo della farsa, potete riempirli con un Salpiccone cotto ben fatto, o senza niente.

Carciofi al Parmigiano.

Antremè = Prendete dei carciofoletti senza pelo, o culi di carciofi cotti in una Bresa, o in un Bianco, scolateli, tagliateli nel mezzo. Prendete il piatto che dovete servire, metteteci nel fondo un poco di butirro, Besciamella, parmigiano grattato, e pepe schiacciato; aggiustateci sopra i carciofi con simetria, copriteli di sopra come di sotto, terminando col parmigiano grattato, aspergete con butirro squagliato; fate prendere colore ad un forno temperato, e servite subito. Se non volete porci la Besciamella, poneteci in vece un poco di Culì ristretto, e consumato. La Besciamella. Vedete, Finocchi al fior di latte *p. 99.*

Culi di Carciofi alla Senteminult.

Antremè = Prendete otto bei culi di carciofi cotti in un Bianco, fatto con acqua, o brodo, un pezzo di butirro maneggiato nella farina, tre fette di limone senza scorza, un mazzetto d' erbe diverse, sale, pepe schiaccia-

ciato ; indi levategli il pelo , e poneteci in vece un Salpiccone cotto d'animelle ben fatto ; coprite con un poco di farsa di Chenef, ungete con un rosso d'uovo mescolato con un poco di butirro squagliato , spolverizzate con mollica di pane grattata . Ponete i carciofi sopra un piatto con sotto fette di lardo cotte ; fate prendere colore al forno , e servite , scolati bene dal grasso , con sotto un Culì di prosciutto . Potete aggiungere nel Bianco qualche fettina di lardo e prosciutto .

Culi di Carciofi alla Tolosa .

Antremé = Intagliate sedici culi di carciofi , otto per i fondi , e otto per i coperchi , facendo sopra a questi ultimi una pallottina nel mezzo come per prenderli ; fateli cuocere in un Bianco come sopra . Quando saranno cotti scolateli , poneteci un picciolo Ragù di animelle , o una Massedoene , copriteli , e serviteli con sotto una Salsa alla Spaguuola , o Italiana rossa , o Culì di prosciutto , o Naturale .

Culi di Carciofi alla Pompadura .

Antremè = Abbiate de' culi di carciofi cotti in un Bianco come i precedenti , scolateli , e serviteli con entro un Ragù d' uovette nonnate , granelletti , code di gamberi ec. , che trovarete all'Articolo dei Ragù , e serviteli con sotto una Salsa all'Italiana chiara , che trovarete nel *Tom. I. pag. 66.*

Culi di Carciofi alla Barrì .

Antremè = Questi sono cotti come sopra , alla sola diversità , che si deve porre sopra il culo del carciofo un'animella di cuore di capretto glassata , o piccata e glassata , con entro , e sot-

sotto un poco di Salsa alla Spagnuola. Vedetela *Tom. I. pag. 65.*

Culi di Carciofi alla Mariè.

Antremè = Abbiate dodici culi di carciofi cotti come sopra, riempiteli di un Salpiccone cotto d'animelle, tartufi ec., che trovarete all'Articolo dei Ragù; ma che siavi poca Salsa, e ben legata, coprite con un'altro culo di carciofo, saldateli all'intorno con un poco di farsa di Chenef; intingeteli poscia in una pastella da frittura, ovvero nell' uovo sbattuto, spolverizzateli di mollica di pane grattato, e fateli friggere di bel colore.

Gattò alla Certosina.

Antremè = Prendete foglie di bieta, spinaci, indivia, lattuga, acetosa, cerfoglio, cappuccina, il tutto a proporzione, e ben capato, fate ben cuocere ogni cosa all' acqua bollente, passatele al passabrodo, quando saranno raffreddate, spremetele bene colle mani, tritatele assai fine, mettetele in una cazzarola con un buon pezzo di butirro, sale, pepe schiacciato, noce moscata, passatele sopra il fuoco, fatele bene rosolare movendo spesso con una cucchiaja di legno; indi sbruffateci un buon pizzico di farina, bagnate metà Sugo, e metà fiore di latte, o Culì; fate bollire dolcemente un quarto d' ora, che la composizione sia assai densa, e giusta di sale. Fate raffreddare cambiandogli la cazzarola. Questo Gattò lo finirete esattamente come quello di spinaci. Vedetelo *pag. 86.*

Tar-

Torzuti in Limason.

Antremè = Mondate otto torzuti tutti eguali, intagliateli a guisa di lumache, imbianchiteli all'acqua bollente, metteteli a cuocere in una picciola Bresa ristretta, con qualche fetta di lardo, e prosciutto, una cipolletta con due garofani, un mazzetto d'erbe diverse, poco brodo, sale, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti scolateli, e serviteli con sopra un buon Culì di prosciutto, o Naturale. I Torzuti si apprestano in tutte quelle maniere come le rape.

Pomi di Terra Fritti.

Antremè = Mondate i pomi di terra crudi dalla loro pellicola, tagliateli in fettine sottili, mettetele nell'acqua fresca. Nel momento di servire scolatele, infarinatele, fatele friggere di bel colore, e servitele con petrosemolo tritto.

Pomi di Terra all' Inglese.

Antremè = Fate cuocere nell'acqua i pomi di terra, indi mondateli, tagliateli in fette, o lasciateli interi, metteteli in una Salsa bianca fatta con consomè, o altro brodo bianco buono, o acqua, un buon pezzo di butirro, un poco di farina, sale, pepe schiacciato, noce moscata; fate stringere, e cuocere sopra il fuoco, poneteci i pomi di terra, e serviteli con un filetto d'aceto, o sugo di limone.

Pomi di Terra all' Italiana.

Antremè = Abbiate una libbra di pomi di terra cotti nell'acqua, mondateli passateli per setaccio, aggiungeteci trè oncie di butirro squagliato, mezzo bicchiere di capo di latte, una panata

nata come a quelli *Sufflè*, un buon pugno di parmigiano grattato, sale, pepe schiacciato, noce moscata, quattro rossi d'uova, due bianchi sbattuti in fiocca. Versate sopra il piatto con un bordino all' intorno di pane, o di pasta, uguagliate sopra, ungete di butirro squagliato, fate cuocere ad un forno temperato di un bel color d' oro, e servite subito ben tremolante.

Gattò di Pomi di Terra.

Antremè = Questo si appresta con la medesima composizione come la precedente; ma con due libbre di pomi di terra, otto rossi d' uova, e quattro bianchi, ott' oncie di butirro, e senza capo di latte. Imbutirrate bene una cazzarola, spolverizzatela di mollica di pane grattata, versateci dentro la composizione, metteteci un poco di mollica di pane sopra; fate cuocere ad un forno temperato, rivoltate nel suo piatto, e servite subito di un bel colore.

Pudino di Pomi di Terra.

Antremè = Fate cuocere due libbre di pomi di terra all' acqua, indi pelateli, passateli per un setaccio di crino, aggiungeteci ott' oncie di butirro fresco squagliato, una panata fredda come a quelli *Sufflè*, zucchero fino a proporzione, scorzetta di limone trita, zucca candita tagliata in dadini minuti, cannella in polvere, poco sale, otto rossi d' uova crudi, quattro bianchi sbattuti in fiocca; fate cuocere in una cazzarola come sopra; quando sarà cotto rivoltatelo sopra un coperchio, ponetelo sopra il suo piatto, e servitelo di bel colore tremolante, e ben caldo.

Pomi di Terra Sufflè.

Antremè = Fate cuocere una libbra di pomi di terra sotto la cenere; indi pelateli, pestateli nel mortajo, aggiungeteci quattr'oncie di butirro fresco, una panata fredda fatta con fiore di latte, e bene stretta sopra il fuoco la quantità della dose de' pomi di terra, zucchero fino a proporzione, un poco di cannella fina, quattro rossi d'uova, e tre bianchi sbattuti in fiocca, un pochino di sale, mescolate bene, versate sopra il piatto con un bordino all'intorno di pane, o di pasta, fate cuocere ad un forno temperato, e servite glassato sopra di zucchero.

Pomi di Terra in Bignè.

Antremè = Fate un pochino di pasta Reale. Vedetela all'Articolo della Pasticcieria; prima di levarla da sopra il fuoco aggiungeteci due terzi di pomi di terra cotti sotto la cenere, mondati, e schiacciati col coltello, mescolate ancora sopra il fuoco con un' altro pezzo di butirro grosso come un uovo. Quando sarà cotta, e bene incorporata, metteteci le uovà come una pasta Reale, uno per volta, indi stendetela sopra un coperchio di cazzarola, e formatene le Bignè col manico di una cucchiaja, facendole cadere nello strutto non tanto caldo, e poche per volta, friggetele di bel colore, e servitele spolverizzate di zucchero fino.

Pomi di Terra in Crocchetti all' Inglese.

Antremè = Fate cuocere tre libbre di pomi di terra sotto la cenere, come quelli per la Purè; quindi pelateli, schiacciateli col coltello, ponetelì in una cazzarola con una foglietta di fiore

di

di latte, mezza libbra di butirro fresco, sale, pepe schiacciato, noce moscata, andate sopra il fuoco, e fate cuocere come una Pasta Reale; poscia stendete questa composizione sopra un coperchio di cazzarola, tagliatela a guisa di mostacciuoli, o in altra maniera, indorateli con uovo sbattuto, spolverizzateli di mollica di pane grattato, fateli friggere nello strutto ben croccanti, e serviteli o per Antremè, o all'intorno di un Lombo di manzo all' Inglese, o *Rot de Bif*, ma con sotto un poco di Sugo di manzo solamente. Vedeteli nel *Tom. I. pag.* 129. e 130.

Pomi di Terra alla Lincol.

Antremè = Abbiate una composizione di pomi di terra come quella *Sufflè*, stendetela sopra un coperchio di cazzarola alla grossezza di un pollice. Abbiate al fuoco dell' acqua bollente condita di sale, fateci cadere dentro la composizione col manico di una cucchiaja a guisa di Gnocchi. Quando saranno cotti, scolateli bene, e spolverizzateli con metà farina, e metà mollica di pane grattata fina; fateli friggere nello strutto alquanto caldo, e serviteli di bel colore con zucchero fino sopra.

Pomi di Terra in Cassettine.

Antremè = Allorchè averete cotto sotto la cenere, o allesso nell'acqua, una libbra di pomi di terra, mondateli, schiacciateli col coltello, pestateli nel mortajo, con quattr'oncie, o cinque di butirro fresco, zucchero fino a proporzione, quattro rossi d'uova fresche, e trè bianchi sbattuti in fiocca, rapate con un pezzetto di zucchero in pane un poco della superfice di

un

un cedrato, o limone, o portogallo, indi raschiate il detto zucchero nella composizione quanto per dargli l'odore. Abbiate delle cassettine di carta da scrivere larghe due dita, e lunghe cinque, versateci dentro la composizione, spolverizzate sopra con zucchero fino; fate cuocere ad un forno temperato, e servite subito con tutta la carta.

Pomi di Terra in diverse maniere per Ragù, e Antremé.

Mondate dei pomi di terra crudi, tagliateli a guisa di dadi, o spiccni. Passate in una cazzarola sopra il fuoco mezza cipolla trita con un pezzo di butirro, e una fetta di prosciutto; quando sarà un poco cotta metteteci i pomi di terra suddetti; fateli soffriggere un poco, bagnateli poscia con brodo bianco, quanto siano coperti, fateli cuocere dolcemente, e consumare quasi tutto il brodo; indi aggiungeteci un poco di Culì, o brodo di Stufato, o Garofanato passato al passabrodo, e digrassato, e un poco di sugo di pomidoro, condite con poco sale, e pepe schiacciato; fate bollire ancora un pochino, levate il prosciutto, e servite con intorno crostini di mollica di pane fritti nel butirro, e sopra o dentro un poco di parmigiano grattato; osservate che siavi poca Salsa. Ovvero quando sarà consumato il brodo, metteteci un poco di Culì bianco, o Italiana bianca, o brodo; fate bollire un momento a fuoco allegro, levate il prosciutto, e legate con una liason di tre rossi d'uova stemperata con un poco di brodo bianco, petrosemolo trito imbianchito, e servite con dentro un poco di par-

parmigiano grattato, e crostini come sopra. Per Ragù ci potete aggiungere il fondo della cottura della carne, sotto cui volete servirlo, ben digrassato, e passato al setaccio, ma badate al sale; in questo caso però non occorre il parmigiano. Potete mettere anche nella Salsa qualche acino di agresto spaccato nel mezzo, levato i pipini, e imbianchito. Il Sugo di pomidoro, lo Stufato, e Garofanato, vedete nel *Tom. I. pag.* 12., e 13. Il Culì bianco, o Italiana bianca *pag.* 146., e 147.

Zucca Gialla Fritta.

Antremè = Tagliate in filetti, o mostacciuoli, o in altra guisa della zucca gialla, mondata, e nettata dai semi, intingetela in una pastella da frittura, fatela friggere nello strutto di bel colore, e servitela glassata di zucchero colla pala rovente.

Zucca Gialla alla Sciantiglì.

Antremè = Questa si troverà all' Articolo dei Piatti diversi, unita ad altre diverse maniere, colle quali viene preparata.

Zucca Bianca Fritta.

Antremè = Mondate, e tagliate la zucca bianca come sopra, conditela con un pochino di sale, poscia spremetela, infarinatela, fatela friggere di bel colore, e servitela glassata di zucchero colla pala rovente. La zucca bianca serve ai medesimi usi, che la gialla, ma è preferibile quest'ultima all'altra, per la sua polpa, e colore.

Tartufi al cordo Brodo.

Antremè = Fate ammollare nell'acqua tiepida de' belli tartufi, osservando che non siano ver-

minosi ec., indi nettateli dalla terra con una scopetta, allorchè saranno ben puliti, metteteli a cuocere con metà vino bianco bollente, o rosso, e metà brodo bianco, sale, pepe sano, tre garofani, un mazzetto d'erbe diverse, fette di carota, di cipolla, di panè, di radiche di petrosemolo, e serviteli ben caldi dentro una salvietta.

Tartufi al Vino Bianco.

Antremé = Pulite i tartufi, come sopra, fateli cuocere un buon quarto d'ora con vino bianco, o di Sciampagna a sufficienza, e un poco di sale, e serviteli ben caldi dentro una salvietta.

Tartufi alla Poele.

Antremè = Mettete nel fondo di una cazzarola qualche fetta di vitella, e di prosciutto, aggiustateci sopra de' tartufi mondati, e lavati, copriteli con fette di lardo, di cipolla, di carota, di panè, di radiche di petrosemolo, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, sale, pepe sano, coprite con un foglio di carta, fate sudare con picciolo fuoco sotto, e sopra; indi bagnate con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà; fate finire di cuocere, aggiungeteci un poco di Culì, digrassate, passate al setaccio, e servite sopra i tartufi con sugo di limone.

Tartufi al Vino di Spagna.

Antremé = Mondate, lavate, e tagliate in fette una libbra di tartufi, o più. Passate in una cazzarola sopra il fuoco un pezzo di butirro, un poco d'olio, petrosemolo, cipolletta, scalogna, una punta d'aglio, il tutto trito; indi ag-

aggiungeteci i tartufi, condite con sale, pepe schiacciato; quando saranno ben passati, sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con un bicchiere di vino rosso di Spagna bollente, un poco di Culì; fate bollire dolcemente, e consumare la Salsa al suo punto, digrassate, e servite con sugo di limone, e crostini di pane fritti nel butirro sopra, ed all'intorno.

Tartufi al Vino di Sciampagna.

Antremè = Questi si apprestano come sopra, alla sola differenza, che in luogo del vino di Spagna, metteteci del vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, fateli cuocere, digrassateli, e serviteli come i precedenti. Se non volete porvi l'erbe fine, poneteci un mazzetto d'erbe diverse; come anche potete stemperare nella Salsa una o due alici passate al setaccio, prima di metterci i tartufi.

Zuppa di Tartufi.

Antremè = Tagliate in fette dei tartufi ben mondati, e lavati; passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio, petrosemolo, e scalogna trita, uno spicchio d'aglio infilato con un garofano; indi stemperateci fuori del fuoco un'alice passata per setaccio, aggiungeteci i tartufi, e passate ancora; bagnate poscia con un bicchiere di vino bianco consumato per metà, brodo colorito, o sugo, quanto ne richiede la quantità de' tartufi, condite con sale, pepe schiacciato, fate bollire dolcemente. Allorchè saranno cotti digrassate, levate l'aglio; abbiate delle fette, o croste di pane abbrostolite, aggiustatele nel piatto, versateci sopra

li tartufi e la Salsa con sugo di limone; fate stufare un pochino sopra la cenere calda, il piatto coperto, e servite subito. Osservate che la Salsa sia poca.

Tartufi alla Sandrè.

Antremè = Lavate bene i tartufi, involtateli, con diversi fogli di carta reale senza condimento, bagnate alquanto gli ulthmi fogli; fateli cuocere un'ora con cenere calda sotto, e sopra, e serviteli ben caldi in una salvietta.

Tartufi in Pasticcio.

Antremè = Vedeteli all' Articolo della Pasticcierìa quì appresso *Cap. IV.*

Tartufi all' Erbe fine.

Antremè = Quando averete mondati, e lavati i tartufi, tagliateli in fette. Passate in una cazzarola sopra il fuoco, con un poco d'olio, petrosemolo, cipolletta, scalogna, una punta d'aglio, il tutto trito, stemperateci poscia una, o due alici fuori del fuoco passate al setaccio; indi aggiungeteci i tartufi, condite con sale, pepe schiacciato, passate ancora sopra il fuoco, bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco consumato per metà, un poco di Culì; fate bollire dolcemente. Quando saranno cotti, digrassate, e servite con sugo di limone, e crostini di pane fritti nel butirro.

Sparagi alla Salsa Turnè.

Antremè = Sonovi i sparagi bianchi, ed i sparagi verdi, ambedue coltivati nei giardini, e di queste due specie i bianchi, ed i più grossi sono i migliori. Vengono poscia quelli selvateci, che sono piccioli, verdi, e di un sapore alquanto aspro, benchè d'alcuni preferiti agli al-

altri . Gli sparagi sono un'eccellente legume, e di ottimo alimento . Per apprestarli come sopra, raschiateli intorno col coltello, acciò restino più proprj, legateli in mazzetti, tagliateli di quella lunghezza che credete; fateli cuocere nell'acqua bollente, e sale; osservate che non passino di cottura. Nel momento di servire scolateli bene, aggiustateli sopra il piatto, e serviteli con sopra una Salsa fatta con Culì, un pezzo di butirro maneggiato con un pochino di farina, un poco di Sugo, sale, pepe schiacciato, noce moscata; fatela stringere sopra il fuoco, e servitela con sugo di limone, o un filetto d'aceto. Per farla bianca, servitevi del Culì bianco, o brodo bianco buono, ovvero acqua fresca. Li potete servire anche con sopra una Salsa turnè alla Tedesca. Vedetela *pag.* 78. *Tom. I.*

Sparagi al Parmigiano.

Antremè = Allorchè averete cotto i sparagi come i precedenti, tagliategli le punte più tenere, tutte della medesima lunghezza. Prendete il piatto che dovete servire, stendeteci nel fondo un pezzo di butirro, un poco di Culì ben ristretto, e spolverizzate con parmigiano grattato, e un pochino di pepe schiacciato; aggiustateci sopra i sparagi con simetria, aspergete di Culì, copriteli di parmigiano grattato, gocciolateci una buona porzione di butirro squagliato; fategli prendere un leggiero colore ad un forno temperato, e serviteli che siavi quasi niente Salsa.

Spa-

Sparagi in piccioli Piselli.

Antremè = Prendete dei sparagi sottili, bianchi, o verdi, o selvateci, nettateli all'intorno; fateli quasi cuocere con acqua bollente, e sale; indi tagliategli il più tenero in piccioli dadini, a guisa di piccioli piselli. Squagliate in una cazzarola sopra il fuoco un pezzo di butirro, con una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, qualche dadino di vitella, se l'avete, aggiungeteci un buon pizzico di farina, bagnate poscia con brodo bianco buono, la quantità che vi bisogna, fate bollire a fuoco allegro, e consumare per metà; quindi passate al setaccio, poneteci i sparagi, condite con sale, pepe schiacciato, fate bollire un quarto d'ora assai dolcemente. Nel momento di servire legata con una liason di trè rossi d'uova stemperata con un poco di fiore di latte, o brodo, metteteci un pochino di zucchero in polvere, e servite all'intorno con crostini di mollica di pane fritti.

Gattò di Sparagi.

Antremè = Preparate un Ragù di sparagi come il precedente, senza però essere legato colla liason, ma bensì colla Salsa assai più densa, e bagnata con metà brodo bianco, e metà fiore di latte. Quando sarà freddo, aggiungeteci un poco di zucchero in polvere, tre, o quattro uova sbattute insieme, mescolate bene. Abbiate una cazzarola giusta per il Gattò, ungetela di butirro freddo chiarificato, spolverizzatela di mollica di pane grattata, versateci dentro la composizione, coprite con un poco di mollica di pane grattata, fate cuocere circa un'

ora

ora ad un forno temperato. Quando sarà cotto, rivoltatelo sopra il suo piatto, e servitelo con sotto un pochino di Sugo, o niente. In luogo del zucchero, potete metterci, se volete, un buon pugno di parmigiano grattato.

Pudino di Sparagi.

Antremè = Abbiate una composizione come la precedente, aggiungetevi qualche rosso d'uovo di più. Guarnite una cazzarola giusta per il Gattò di strisce di carta imbutirrata, fateci nel fondo una decorazione con delle punte di sparagi cotte con acqua bollente, e sale; versateci dentro la dose, fate cuocere un'ora e più a Bagno-maria; indi rivoltate sopra un coperchio, levate la carta, ponete sopra il piatto, e servite con sopra un poco di Sugo chiaro. Anche in questo potete mettere il parmigiano grattato in luogo del zucchero. Se sarà di magro, farete la Salsa senza prosciutto, vitella, e brodo, ma con butirro, farina, fiore di latte, e latte.

Formaggio di Sparagi.

Antremè = Quando averete cotti i sparagi come sopra, ma senza prosciutto, e Culì, passateli al setaccio, fateli raffreddare; indi aggiungeteci dieci rossi d'uova, e un poco di zucchero fino. Guarnite il di dentro di una cazzarola giusta per il formaggio di strisce di carta da scrivere imbutirrata, versateci dentro la composizione; fatela cuocere a Bagnomaria circa due ora; quando sarà cotta rivoltate sopra un coperchio, levate tutta la carta, ponete nel suo piatto, e servite ben caldo, con un'idea di Sugo chiaro nel fondo del piatto.

An-

Anche in questo potete mettere il parmigiano in luogo del zucchero.

Sparagi all'Inglese.

Antremè = Cotti che saranno i sparagi con acqua, e sale, aggiustateli ben caldi, e con simetria sopra il piatto, e serviteci sopra una Salsa Bianca, che trovarete nel *Tom.I. pag.* 85.

Crescione in diverse maniere.

Antremè = Allorchè il crescione sarà capato, lavato, allessato, spremuto, e tritato, lo potete apprestare in tutte quelle maniere, come li spinaci. Vedeteli dalla *pag.* 84. fino a 86.

Ortica in diverse maniere.

Antremè = Prendete le cimette, e le foglie più tenere all'ortica, che sia novella; lavatela, allessatela, spremetela, non quanto il crescione, tritatela, e preparatela, e servitela esattamente nello stesso modo, che i spinaci.

Dei Funghi.

I migliori funghi, e stimati senza alcun pericolo, sono i prugnoli, i spugnoli, gli ovoli, le caldarelle, e li sfogatelli. Questi due ultimi si principiano a vedere fra noi verso la la fine di Agosto; i due primi soltanto nella Primavera; e gli ovoli nell'Autunno, nella cui stagione si trovano tutta sorta di funghi.

Principierò dunque dai prugnoli, che durano fino a tutto Giugno; questi sono di una polpa soda, di un'ottimo odore, e di un gusto esquisito; inoltre si fanno seccare all'ombra, o al sole per conservarli, e per essere stimati, debbono essere assai piccioli.

I funghi chiamati spugnoli sono di un eccellente sapore, ma non mai come quello dei prugnoli.

Quel-

Quelli detti ovoli sono veramente stupendi, ed i migliori dopo i prugnoli.

Le caldarelle, ed i sfogatelli, vengono in seguito di queste tre specie, e senza contradire sono molto buoni, e di un grato odore, specialmente le caldarelle.

Queste diverse sorte di funghi vengono serviti sulle migliori mense. Si debbano scegliere freschi, polputi, e sopra tutto, che non siano verminosi, mentre in tal caso si gettano via.

Prugnóli al Vino di Sciampagna.

Antremé = Nettateli bene, e lavateli. Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio, petrosemolo, e cipolletta, trita, uno spicchio d'aglio infilato con un garofano; indi poneteci i prugnoli, fateli cuocere finchè sarà consumata tutta la Salsa, aggiungeteci allora mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, altrettanto Culì, condite con sale, pepe schiacciato; fate finire di cuocere dolcemente, e consumare al suo punto, digrassate, levate l'aglio, che siavi poca Salsa, e servite con sugo di limone, e intorno crostini di pane fritti.

Prugnoli alla Crema.

Antremè = Quando i prugnoli saranno puliti, e lavati; passateli sopra il fuoco in una cazzarola con un pezzo di butirro, una fetta di prosciutto, sale, pepe schiacciato. Allorchè sarà consumato il loro sugo, sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con fiore di latte, e un poco di brodo bianco, fate consumare a poca Salsa. Nel momento di servire, levate

te il mazzetto, prosciutto, legate ben bollente con una liason di tre rossi d'uova, stemperata con un poco di brodo; e servite all' intorno, con crostini di pane fritti.

Prugnoli alla Pulette.

Antremé = Questi si apprestano come i precedenti, alla sola riserva che li bagnarete con brodo buono bianco, in luogo del fiore di latte, e li finirete, e servirete come sopra con un buon sugo di limone.

Zuppa di Prugnoli.

Antremé = Abbiate dei prugnoli mondati, e ben lavati. Prendete una cazzarola con un poco d'olio, petrosemolo, e cipolletta trita, uno spicchio d'aglio infilato con un garofano, una fetta di prosciutto; passate sopra il fuoco, stemperateci poscia fuori del fuoco una o due alice passate al setaccio, aggiungeteci i prugnoli, fateli cuocere finchè sarà consumato tutto il loro sugo, bagnate allora con un poco di vino bianco, o di Sciampagna consumato per metà, un poco di Sugo, condite con sale, pepe schiacciato, fate finire di cuocere dolcemente. Allorchè saranno cotti, digrassate, levate l'aglio, e prosciutto, che siavi poca Salsa, e versate con sugo di limone sopra delle fettine di pane disseccate all'aria del fuoco; fate stufare un poco sopra la cenere calda il piatto coperto, e servite subito.

Spugnoli alla Provenzale.

Antremè = Tagliate alli spugnoli l' estremità del gambo, lavateli bene versandogli l'acqua tiepida dall' alto di una cazzarola in un'altra per fargli sortire la terra che hanno intorno;

no; indi scolateli. Mettete in una cazzarola petrosemolo, cipolletta, scalogna, il tutto trito, uno spicchio d'aglio infilato con un garofano, una fetta di prosciutto, un poco d'olio, un poco di butirro; passate sopra il fuoco, indi aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, fatelo consumare quasi tutto, poneteci i spugnoli, conditeli con sale, pepe schiacciato; fateli bollire dolcemente sopra un fuoco assai leggiero, finchè saranno cotti; levate allora l'aglio, il prosciutto, digrassate, metteteci due cucchiaj di sugo, e serviteli con sugo di limone, sopra dei crostini di pane fritti nel butirro. Ovvero la crosta superiore di un pane mediocre, fritta egualmente.

Spugnoli Ripieni alla Duchessa.

Antremè = Nettate, e lavate i spugnoli come sopra, riempiteli di una buona farsa di Chenef. Vedetela *pag.* 41. poneteli in una cazzarola con fettine di vitella, di lardo, di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, poco sale, pepe schiacciato, copriteli con un foglio di carta, fateli cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotti, asciugateli bene dal grasso, aggiustateli sopra il piatto. Ponete un poco di Culì nella cazzarola, fate bollire un momento, digrassate, passate al setaccio, e servite sopra i spugnoli con sugo di limone.

Spugnoli al Vino di Sciampagna.

Antremè = Riempite i Spugnoli come i precedenti, metteteli in una cazzarola con fettine di lardo, e di prosciutto sotto, e sopra, un mazzetto d'erbe diverse, poco sale, pepe schiacciacia-

ciato, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotti aggiustateli sopra il piatto, mettete un poco di Culì nella cazzarola, fate bollire per digrassare, passate al setaccio, e servite sopra i spugnoli con sugo di limone. Li potete apprestare anche come i Prugnoli.

Spugnoli alla Liason.

Antremè = Lavate, e scolate bene i spugnoli; metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse; passate sopra il fuoco; quando sarà consumata la loro acqua, sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con brodo bianco buono, condite con sale, fate bollire e consumare a poca Salsa. Nell'atto di servire levate il mazzetto, e prosciutto, digrassate, legate ben bollente con una liason di tre rossi d'uova stemperata con fiore di latte, o brodo, e servite con crostini fritti intorno, e sugo di limone. Li potete servire con un pochino di zucchero fino, e senza sugo di limone.

Zuppa di Spugnoli.

Antremè = Vedete Zuppa di Prugnoli *pag.* 122. mentre questa si fa nella stessa maniera.

Spugnoli alla Perla.

Antremè = Quando i spugnoli saranno ripieni, e cotti come quelli alla Duchessa, scolateli, fateli raffreddare; indi intingeteli in una pastella da frittura, fateli friggere di bel colore, e serviteli ben caldi; ovvero indorateli, panateli, e fateli friggere egualmente.

Spugnoli Fritti .

Antremè = Dopo che i spugnoli saranno ben lavati e asciugati , tagliateli nel mezzo se sono grossi , altrimenti lasciateli interi , infarinateli , fateli friggere di bel colore , e serviteli con petrosemolo fritto intorno .

Spugnoli all' Erbe fine .

Antremè = Questi si apprestano esattamente come la Zuppa di Prugnoli *pag.* 122. colla sola differenza , che in luogo di bagnarli col Sugo , li bagnarete col Culì , e li servirete con crostini fritti intorno , e sopra sugo di limone.

Ovoli all' Italiana .

Antremè = Prendete otto , o dieci ovoli , nettateli bene , pelateli , tagliategli il gàmbo , tritatene il più tenero , mescolatelo con petrosemolo , mentuccia , e cipolletta trita , una punta d' aglio . Fate scaldare un poco d' olio in una cazzarola ; indi stemperateci fuori del fuoco due alici passate per setaccio , aggiungeteci gli ovoli triti coll' erbe fine ; aggiustate gli ovoli sopra un piatto di rame , o di argento , ponete sopra a ciascheduna la Salsa suddetta , che sia sufficiente per cuocere gli ovoli , spolverizzate sopra di mollica di pane grattato ; fate cuocere , e prendere un color d' oro al forno , e servite ben scolato dall' olio , cambiandogli il piatto , con sotto un pochino di Sugo chiaro , e sugo di limone .

Ovoli Ripieni alla Sultana .

Antremè = Pelate , lavate , e asciugate gli ovoli ; tritatene tre o quattro , col più tenero , dei loro gambi , passateli in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , cipol-

let-

letta, petrosemolo, una punta d'aglio, un'idea di mentuccia, il tutto trito; indi mescolate questo trito con una panata, fatta con mollica di pane e fiore di latte, stretta una cosa giusta sopra il fuoco, e legata con tre rossi d'uova, aggiungeteci un pugno di parmigiano grattato, sale, pepe schiacciato, e noce moscata, e legate con trè o quattro rossi d'uova crudi. Prendete gli ovoli che vi sono restati, marinateli sopra un piatto con sale, pepe schiacciato, erbe trite come sopra, passate prima in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, un poco d'olio, ed un poco di lardo rapato, se sarà giorno di grasso, dopo un'ora riempiteli colla farsa suddetta, appianateli sopra col coltello, spolverizzateli con mollica di pane, e parmigiano grattato mescolato insieme, aspergeteli con butirro squagliato. Ungete una tortiera con butirro, aggiustateci sopra gli ovoli, fateli cuocere al forno di bel colore. Quando saranno cotti sbruffateci sopra un poco di Culì, o di Sugo, e sugo di limone, poneteli nel suo piatto, e serviteli subito.

Ovoli al Parmigiano.

Antremé = Quando averete aggiustato, marinato, e riempito gli ovoli come sopra. Ungete il piatto che dovete servire di butirro, con sopra un poco di parmigiano grattato, aggiustateci sopra gli ovoli con simetria, spolverizzateli di parmigiano grattato, aspergeteli di butirro squagliato; fateli cuocere, e prendere colore al forno, e serviteli con sotto un pochino di Sugo di manzo, o di vitella.

Ovo-

Ovoli alla Senteminult .

Antremé = Mescolate col trito degli ovoli ripieni in vece della panata, un poco di farsa di Chenef, o di Gudivò, o di Pollo cotta. Vedete queste Farse *pag.* 41., riempiteci gli ovoli come i precedenti; indi ungeteli sopra con butirro squagliato, mescolato con un rosso d'uovo, spolverizzateli sopra con mollica di pane, e parmigiano grattato, mescolato insieme, aspergeteli con butirro chiarificato, fateli cuocere dolcemente sopra la gratella, rivoltandoli d'ambe le parti, e serviteli con sopra sugo di limone. Li potete anche far cuocere al forno come quelli Ripieni, e servirli con sotto un poco di Sugo chiaro.

Ovoli in Sorprise .

Antremè = Abbiate degli ovoli ripieni come sopra, indorateli con uovo sbattuto, spolverizzateli di mollica di pane grattato, fateli friggere di bel colore, e serviteli con petrosemolo fritto intorno.

Ovoli alla Maitre d'Hotel .

Antremé = Tritate quattro ovoli ben puliti, passateli in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio, butirro, e lardo rapato, se sarà di grasso, cipolletta, petrosemolo, una punta d'aglio, un'idea di mentaccia, il tutto trito. Ponete un poco di questo condimento sopra il piatto, che dovete servire, aggiustateci sopra gli ovoli pelati, tagliato il gambo, lavati, e spremuti, conditeli con sale, e pepe schiacciato, versateci sopra il resto del condimento, sbruffateci un poco di vino bianco, o di Sciampagna bollente, spolverizzate di mollica di pa-

ne

ne grattato; fate cuocere ad un forno alquanto caldo. Allorchè saranno cotti scolate il butirro, poneteci un pochino di Sugo, e servite con sugo di limone.

Ovoli in Atelette.

Antremè = Dopo che averete puliti, e lavato gli ovoli come i precedenti, tagliateli in grossi dadini; passateli in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro; cipolletta, petrosemolo, una punta d'aglio, un'idea di mentuccia, il tutto trito; indi sbruffateci un buon pizzico di farina, bagnate con un poco di brodo bianco, e mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato due terzi, condite con sale, e pepe schiacciato, fate bollire, e consumare a poca Salsa; indi versateli sopra un piatto. Quando saranno freddi infilateli a delli spiedini di legno, o di argento, avvolgendoli più che potrete colla loro Salsa, quindi ungeteli per tutto con butirro squagliato mescolato con un rosso d'uovo crudo, spolverizzateli di mollica di pane grattato, fateli cuocere dolcemente di bel colore sulla gratella, e serviteli con sopra un buon sugo di limone, e sotto una Salsa al sugo chiaro. Vedetela di grasso, o di magro nel *Tom. I. Cap. I.*, e nel *Tom. V. Cap. I.*

Ovoli Fritti.

Antremè = Pelate, e tagliate gli ovoli in grossi pezzi, spuntandogli il gambo sino dove è tenero, teneteli un poco nell'acqua fresca; indi asciugateli, infarinateli, e fateli friggere nello strutto ben caldo di bel colore. Se volete li potete anche indorare con uovo sbattuto, ma sono sempre meglio soltanto infarinati. *Cal-*

Caldarelle al Culì di Pomidoro.

Antremè = Mondate propriamente le caldarelle, lasciatele un'ora, o più nell'acqua per ben lavarle. Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro cipolletta, petrosemolo, un poco di mentuccia, una punta d'aglio, il tutto trito, indi stemperateci fuori del fuoco due alici passate per setaccio, metteteci le caldarelle ben spremute dall'acqua; condite con sale, pepe schiacciato; quando principiano ad asciugarsi, aggiungeteci un bicchiere di vino bianco consumato per metà, fatelo consumare del tutto, e cuocere dolcemente; poco prima di servire poneteci tanto Culì di pomidoro, quanto ne richiede la Salsa; fate bollire ancora un poco, digrassate, e servite con crostini di pane fritti intorno. Per variare in luogo del Culì, o Sugo, di pomidoro, potete metterci un poco di Culì di vitella.

Caldarelle alla Crema.

Antremè = Capate, e lavate con acqua tiepida le caldarelle, tagliategli un poco del gambo il più duro, tagliatele in due, o quattro parti, e le picciole lasciatele intere: passatele lungamente in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, un mazzetto d'erbe diverse; indi sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con un bicchiere di fiore di latte, ed un poco di brodo bianco, condite con sale, pepe schiacciato. Quando saranno cotte, levate il mazzetto, che siavi poca Salsa, legate ben bollente con una liason di tre rossi d'uova stemperata con fiore di latte, o brodo, un pochino di zucchero in polvere, e ser-

vite con sotto, ed all'intorno crostini di pane fritti.

Caldarelle all'Olio.

Antremè = Queste le trovarete all'Articolo del magro.

Caldarelle in Cassettine di Pane.

Antremè = Abbiate sette, o otto cassettine di mollica di pane ben fatte, e fritte nello strutto di bel colore. Vedetele all'Articolo delle Guarnizioni. Fate un Ragù di caldarelle come quello al Culì di pomidoro, ma bagnato col Culì di vitella, e nel fine un poco di sugo di limone; riempiteci le cassettine, e servitele subito ben calde.

Caldarelle Fritte.

Antremè = Quando le caldarelle saranno ben capate, lavate, e spremute, infarinatele, fatele friggere nello strutto ben caldo, e servitele di bel colore, con petrosemolo fritto intorno.

Zuppa di Caldarelle.

Antremè = Vedete Zuppa di Prugnoli alla *p.*122. le caldarelle si apprestano nello stesso modo. Li sfogatelli, ed altri funghi si apprestano come le caldarelle, gli ovoli, ec., e questi come i prugnoli ec.

Delle Uova.

Uova in Trippa alla Crema.

Antrè = Queste si apprestano in due maniere, cioè, o con uova dura tagliate in fette per traverso, o con frittatine sottili cotte senza pren-

prendere colore, assai tenere, e tagliate a fittuccie, o quadretti, o mostaccioli, ma le uova dure sono preferite alle altre. Queste si fanno bollire un momento colla Salsa, ma le altre si fanno soltanto scaldare senza bollire. Per farle alla Crema. Passate leggermente in una cazzarola sopra il fuoco con un buon pezzo di butirro due cipolle trite lavate e spremute, quando saranno cotte, e bianche, metteteci un buon pizzico di farina, bagnate con fiore di latte, ed un poco di brodo bianco buono; fate bollire mezz'ora a fuoco allegro, indi poneteci delle uova dure, o delle frittatine, con qualche frondina di menta romana, finite come sopra, e servite con un filetto d'aceto, o sugo di agresto, o niente, o in una terrina, o piatto, guarnite con crostini di pane fritti nel butirro.

Uova in Trippa alla Besciamella.

Antré = Fate una besciamella delicata in questa maniera. Ponete in una cazzarola un pezzo di butirro, ed un poco di farina; passate sopra il fuoco, movendo con una cucchiaja di legno; allorchè la farina sarà cotta, senza prendere colore, bagnate poco per volta con buon latte di Vacca, ed un poco di fiore di latte, condite con sale, pepe schiacciato, e noce moscata. Fate bollire un quarto d'ora. Nel momento di servire metteteci delle uova fresche dure tagliate in fette per traverso, quella quantità che ne richiede la Salsa; mescolate leggermente sopra il fuoco, fate bollire un momento, e servite giusto di sale, con qualche frondina di menta Romana, in

una terrina, o piatto, con crostini fritti intorno, o sopra. Questa è la migliore maniera di mangiare le uova in Trippa.

Vova in Trippa al Culì di Pomidoro.

Antrè = Abbiate un buon Culì di pomidoro, come è descritto nel *Tom. I. pag.* 14. la quantità che vi bisogna; metteteci dentro delle uova dure tagliate in fette per traverso, fate bollire un momento, e servite con un pochino di zucchero in polvere, o senza, osservate che siavi poca Salsa, con crostini intorno.

Vova in Trippa al Culì di Cipolla.

Orduvre = Fate un Culì di cipolle come troverete nel *Tom. I. pag.* 101. in quella quantità che vi bisogna; allorchè sarà ben depurato vicino al fuoco, poneteci dentro delle uova dure tagliate in fette per traverso, fatele bollire un momento, e servite con poca Salsa, un filetto d' aceto, ed un poco di mostarda, se volete, e crostini fritti.

Vova in Trippa alli Cedrioli.

Orduvre = Apprestate un Ragù di cedrioli tagliati in fette, e legato con una liason, come è descritto all'Articolo dei Ragù *pag.* 14. metteteci dentro delle uova dure tagliate in fette per traverso; fate scaldare senza bollire, e servite con sugo di limone, o un filetto d'aceto, e crostini fritti.

Vova in Trippa alla Mostarda.

Orduvre = Tagliate due cipolle in filetti, passatele sul fuoco in una cazzarola con un pezzo di butirro, quando saranno quasi cotte, senza prendere colore, sbruffateci allora un buon piz-

pizzico di farina, bagnate con sugo, brodo bianco, e mezzo bicchiere di vino bianco consumato per metà, condite con sale, pepe schiacciato, fate bollire, e consumare al suo punto; indi metteteci delle uova dure tagliate in fette per traverso; fate bollire un momento, e servite con un filetto d'aceto, ed un poco di mostarda, con crostini fritti.

Vova in Trippa alli Piselli fini.

Orduvre = Abbiate un Ragù di piselli, come quello alla Pulette *pag.* 61. in quella giusta quantità che vi bisogna, poneteci dentro delle uova dure tagliate in fette per traverso; fate bollire un momento, e servite con un poco di zucchero in polvere, e sugo di limone, se volete, con crostini fritti intorno.

Vova in Trippa al Culì di Gamberi.

Orduvre = Fate un buon Culì di gamberi, in quella quantità che vi bisogna. Vedetelo nel *Tom. I. pag.* 8. metteteci dentro delle uova dure tagliate in fette per traverso; fate scaldare senza bollire, e servite con poca Salsa.

Vova in Trippa in diverse maniere.

Orduvre = Allorchè le uova saranno dure, e tagliate in fette per traverso, le potete servire con qualunque Culì, Purè, o Ragù, secondo la stagione, e sempre con crostini fritti intorno o sopra, in un piatto, o terrina.

Vova Sperse a diverse Salse d' Erba.

Antremè = Abbiate dell'acqua al fuoco in una cazzarola con sale, e un filetto d'aceto, o sugo di limone, quando bolle forte rompeteci delle uova assai fresche, uno per volta; fatele bollire qualche momentino, e a misura che saran-

ranno cotte al loro punto, osservando che dentro debbono essere assai molle, levatele con una cacchiaja bucata, passatele all'acqua fresca; indi rifilatele all'intorno. Nel momento di servire, fatele scaldare, scolatele sopra un panno pulito, e servitele sopra ad una Salsa di spinaci, o indivia, o acetosella, o cedrioli. Vedete queste Salse nel *Tom. I. Cap. I.*, e *Tom. V. Cap. I.*

Uova Sperse al Fiore di Latte.

Antremè = Ponete un bicchiere di fiore di latte in una cazzarola, con un pezzo di butirro maneggiato con un pizzico di farina, poco sale, pepe schiacciato, noce moscata; fate stringere, e bollire un momento sopra il fuoco; indi passatelo al setaccio, che sia poco legato, aggiungeteci ben bollente una liason di tre rossi d'uova, un pochino di zucchero in polvere, fate stringere sopra il fuoco, e servite sopra a delle uova sperse, e scolate come le precedenti.

Uova Sperse al Culì di Pomidoro.

Antremè = Abbiate un Sugo di pomidoro come è descritto nel *Tom. I. pag.* 13. Passate in una cazzarola sopra il fuoco un pezzetto di butirro con un pochino di farina, bagnate col sugo suddetto, mezzo bicchiere di fiore di latte, fate bollire dolcemente, e consumare al punto d'una Salsa, e servitela con un pochetto di zucchero in polvere sopra a dell' uova sperse, cotte, e scolate come le precedenti; ovvero mescolate un poco di Culì di pomidoro, con un poco di Culì di vitella, e servite sopra le uova.

Uo-

Uova Sperse alla Lombarda.

Antremè = Quando le uova saranno sperse all' acqua come sopra, scolatele, aggiustatele sopra il piatto, conditele con parmigiano grattato, e butirro squagliato, glassatele colla pala rovente, e servitele ben calde, con un'idea di pepe schiacciato sopra a ciaschedun' uovo.

Uova Sperse al Parmigiano.

Antremè = Allorchè le uova saranno sperse come le precedenti, scolatele. Abbiate una panata alquanto liquida fatta con mollica di pane, fiore di latte, un pezzo di butirro, e stretta sopra il fuoco; indi aggiungeteci un poco di parmigiano grattato, sale, pepe schiacciato, noce moscata, mescolatela, vuotatela nel piatto che dovete servire, fategli prendere un leggiero gratino sopra la cenere calda, aggiustateci sopra le uova sperse, ungetele sopra con butirro squagliato mescolato con due rossi d'uova crude, e spolverizzatele con parmigiano grattato, aspergetele con butirro squagliato, glassatele colla pala rovente, e servitele subito.

Uova Sperse a diverse Salse Chiare.

Antremè = Scolate, ed aggiustate le uova sperse sopra il piatto che dovete servire, fategli sopra a ciascheduno un fioretto di quell' erba che mettete nella Salsa, come per la Salsa al petrosemolo, di petrosemolo, al dragoncello, di dragoncello, al cerfoglio, di cerfoglio, alla ravigotta, delle erbe a ravigotta. Se poi le servite con sotto un'Essenza di tartufi, o di prosciuttto, allora con fettine fine di tartufo cotto, o di prosciutto cotto, gli fare-

rete sopra una stella, o un fioretto. Se la Salsa sarà poi all'aspic, o sugo chiaro, le servirete con sopra un pochino di sale, e pepe schiacciato. Vedete queste Salse di grasso, e di magro nel *Tom.I. Cap.I.*, e nel *Tom.V. Cap.I.* Osservate che le erbe di sopra accennate debbono essere imbianchite all'acqua bollente.

Uova Sperse a diversi Culì.

Antremè = Potete servire sotto a delle uova sperse un Culì di prosciutto, di Tartufi, di Prugnoli, di Pomidoro, di Gamberi, Imperiale, alla Rena ec. Trovarete questi Culì nel *Tom. I. Cap. I.*

Uova Sperse ad ogni Ragù.

Antremè = Quando le uova saranno sperse all'acqua ben molli, e scolate, le potete servire sopra, o sotto, ad un Ragù di Piselli, di Sparagi, di Tartufi, di Prugnoli, di Cedrioli, Massedoene, di Granelletti di Pollastri, di code di Gamberi, di Selleri, di Fagioletti verdi, di Pistacchi ec. Vedete questi Ragù nel *Cap. I.*

Uova Fritte al Prosciutto.

Antremè = Mettete un poco di zucchero in una cazzarola, fategli prendere un leggiero colore sopra il fuoco, bagnatelo con aceto a proporzione del zucchero, ed a sufficienza per la Salsa; fate bollire, aggiungeteci qualche frondina di salvia, e delle fettine di prosciutto. Quando averà bollito un momento, e che sia di un buon gusto Agro-dolce, servitela sopra a delle uova fritte di bel colore, tramezzate con crostini grandi e tondi come le uova, e fritti nel butirro, o nello strutto.

Se

Se volete, potete mettere nella Salsa un poco di mostacciuolo di Napoli in polvere. Le uova fritte vedetele qui sotto.

Vova Fritte in diverse maniere.

Antremè = Allorchè lo strutto, o butirro sarà ben bollente, rompeteci uno per volta delle uova fresche, che restino rotonde e color d'oro; poscia asciugatele, rifilatele all'intorno, e servitele con alcuna delle suddette Salse, Culì, o Ragù di sopra indicate.

Vova Frittellate a diverse Salse.

Antremè = Fate friggere leggermente con un poco di butirro, e che restino bianche, dell' uova fresche, ma che dentro siano tenerissime, asciugatele dal butirro, e servitele nella stessa guisa che le uova sperse, cioè con sotto, o sopra le medesime Salse, Culì, e Ragù, di sopra espressi.

Vova Mollè a diverse Salse e Ragù.

Antremè = Quando bolle l'acqua metteteci otto, o dieci uova fresche; dopo quattro minuti l'estate, e cinque l'inverno, levatele dal fuoco, e ponetele all'acqua fresca; indi rompetegli la conchiglia con deligenza, mondatele, e servitele ben scolate dall' acqua con sotto qualunque Salsa d'erba, o Ragù, sì di grasso, che di magro. Ovvero fatele indurire del tutto, tagliatele a spicchi, o per metà, e servitele calde, e ben disposte sopra ad una Salsa d'erba, o Ragù, come sopra. Vedete nel *Tom. I. Cap. I.*, nel *Tom. V. Cap. I.*, ed in questo le diverse Salse, e Ragù.

Vova Mollè alla Flamande.

Antremè = Abbiate ott'uova mollè come sopra

pra , asciugatele bene , indoratele con uovo sbattuto , spolverizzatele di mollica di pane grattata , e fatele friggere nello strutto ben caldo , quanto prendino colore. Abbiate anche dei piccioli piedi di lattuga alla Dama Simona. Vedeteli alla *pag.*87. , tagliateli in due, asciugateli , indorateli , spolverizzateli di pane grattato , e fateli friggere come le uova ; aggiustate queste sopra il piatto che dovete servire , tramezzatele colle lattughe suddette , e crostini di mollica di pane tagliati a guisa di cresta , e fritti nel butirro , o nello strutto , e servite con sotto un poco di Culì , o Salsa alla Spagnuola.

Uova Mollè alla Ninotte.

Antremè = Allorchè averete mondate otto , o dieci uova mollè come sopra , spuntatele un pochino da capo , e da piedi , tagliatele ben calde nel mezzo per traverso , aggiustatele sopra il piatto che dovete servire a guisa di vasetti , tramezzatele con mazzetti d' indivia cotti in una Bresà , e ben spremuti , e servite con sopra una Salsa bianca di butirro , che trovarete nel *Tom. I. pag.* 85. Quando queste uova sono tagliate nel mezzo come le precedenti , le potete servire sopra ad una Salsa di spinaci , indivia , acetosella , cedrioli , selleri , ec. Vedete queste Salse di grasso , e di magro nel *Tom. I. Cap. I.* , e *Tom. V. Cap. I.*

Uova Ripiene al Pere Simon.

Antremè = Tagliate per metà delle uova dure , pestate i rossi nel mortajo , aggiungeteci un pezzo di butirro , un poco di ricotta fresca , o panata fredda , fatta con fiore di latte e stret-

e stretta sopra il fuoco con trè rossi d'uova, un pugno di parmigiano grattato, poco sale, pepe schiacciato, noce moscata, cannella fina, quattro rossi d'uova crudi, e un bianco; mescolate bene, riempite con quella farsa le uova suddette, scarnite al di dentro, e quella che resta stendetela sopra il piatto che dovete servire, aggiustateci sopra le uova bene attondate col ripieno al di sopra. Fate un poco di Besciamella con un bicchiere di fiore di latte, un pezzetto di butirro maneggiato con un pochino di farina, poco sale, pepe schiacciato, e noce mosceta, fatela stringere e bollire mezzo quarto d'ora sopra il fuoco, indi passatela al setaccio, e copriteci leggermente le uova, spolverizzate con parmigiano grattato, ponete sopra ad ogni uovo un pezzettino assai picciolo di butirro, e fate prendere un bel colore d' oro ad un forno assai temperato, e servite subito.

Uova Ripiene al Gratino.

Antremè = Quando le uova saranno dure, mondatele, spaccatele nel mezzo, levate i rossi, e scarnite i bianchi al di dentro. Pestate nel mortajo una provatura fresca tagliata in dadini, aggiungeteci un pezzo di butirro, i rossi d'uova duri suddetti, una panata rifredda fatta con mollica di pane, e fiore di latte, e ben stretta sopra il fuoco con un pugno di parmigiano grattato, poco sale, pepe schiacciato, noce moscata, cannella fina, un pochino di Besciamella come sopra, seguitate sempre a pestare, legate con quattro rossi d' uova crudi, riempite le uova con questa farsa, e quella che resta

sta stendetela sopra il piatto, aggiustateci sopra le uova ben disposte, e finitele, fatele cuocere, e servitele come le precedenti.

Vova Ripiene alla Frangipana.

Antremè = Pestate nel mortajo mezza libbra di mandorle dolci pelate all acqua calda, aspergendole con un poco di fiore di latte, quando saranno ben peste aggiungeteci i rossi delle uova dure, un pezzo di butirro, mezza libbra di ricotta fresca, o una panata come la precedente, zucchero fino a proporzione, un poco di cannella in polvere, poco sale, quattro rossi d' uova crudi, e due bianchi sbattuti in fiocca; scarnite i bianchi d' uova duri al di dentro, riempiteli ben rotondi colla composizione suddetta, infarinateli, intingeteli nell' uovo sbattuto, spolverizzateli di mollica di pane grattata fina, fateli friggere nello strutto, o butirro di bel colore, e serviteli ben caldi.

Vova Ripiene alla Besciamella.

Antremè = Abbiate una Besciamella come per le uova al Gratino. Tagliate le uove dure nel mezzo, pestate i rossi nel mortajo con un pezzo di butirro, aggiungeteci una panata ben disseccata sopra il fuoco, e stretta con due rossi d' uova crude, un poco della Besciamella suddetta, un pugno di parmigiano grattato, quattro rossi d'uova crude, poco sale, pepe schiacciato, noce moscata, cannella fina; vuotate e scarnite bene i bianchi, riempiteli colla composizione suddetta, attondateli propriamente. Ungete di butirro il piatto che dovete servire, stendeteci sopra un pochino di Besciamella, spol-

spolverizzate di parmigiano grattato, aggiungeteci sopra le uova ripiene, copritele la grossezza di uno scudo colla Besciamella, e spolverizzatele col parmigiano grattato; ponete sopra ad ogni uovo un pezzettino di butirro fresco; fate prendere color ad un forno temperato, e servite di un bel color d'oro.

Vova Ripiene a diverse Salse.

Antremè = Quando le uova saranno ripiene e cotte come le precedenti, ma senza Besciamella sotto, le potete servire sopra a qualunque Salsa d'erba cambiandogli il piatto, come di spinaci, indivia, acetosella, cedrioli ec. Vedete queste Salse nel *Tom. I. Cap. I.*, e *Tom. V. Cap. I.*

Vova Ripiene Fritte.

Antremè = Tutte le uova ripiene di sopra descritte le potete infarinare, intingere nell'uovo sbattuto, spolverizzarle di mollica di pane grattata, farle friggere di bel colore, e servirle guarnite con petrosemolo fritto intorno.

Vova Bruglié in diverse maniere.

Antremè = Rompete in una cazzarola dodici uova, metteteci tre oncie di butirro fresco in pezzi, un poco di Culì, o fiore di latte, sale, pepe schiacciato, noce moscata. Nel momento di servire ponete la cazzarola sopra un fuoco moderato, movete sempre con una cucchiaja di legno, finchè vedrete che saranno ben bruglie, come un pan grattato denso; servitele subito con sugo di limone, o di agresto, e crostini di pane intorno fritti nel butirro di bel colore. Potete mescolare nelle uova prima di metterle sopra il fuoco petrosemolo, scalogna, e cipolletta, il tutto trito. Ovvero un

po-

poco di Salsa d' indivia, di pomidoro ec., o un Ragù di punte di sparagi, di selleri, di prugnoli, di tartufi ec., come anche un Culì di beccaccia, di cipolle, alla Spagnola, alla Polacca, all' anitra, all' Imperiale ec.

Vova alla Neve.

Antremè = Fate bollire un poco due fogliette di latte, e mezza foglietta di fiore di latte, con una scorzetta di limone, uno stecco di cannella, tre oncie di zucchero in pane, e un'idea di sale. Sbattete i bianchi di otto uova in fiocca, e ponete i rossi a parte. Prendete con una cucchiaja d' argento o di rame, porzione dei bianchi sbattuti, mettetelo nel latte bollente, levandoci prima la scorzetta, e cannella, ponetene diversi insieme come uova sperse all'acqua, voltandole sotto sopra acciò cuocino per tutto; indi scolatele, e mettetele sopra un setaccio con un piatto sotto. Quando saranno finite attondatele colla cucchiaja, aggiustatele sopra il piatto che dovete servire molte una sopra all'altra. Mettete i rossi d' uova nel latte; fate stringere sopra il fuoco senza bollire; indi passate ad un setaccio rado, e servite sopra i bianchi, subito, e ben caldo.

Vova alla Delfina.

Antremè = Quando averete fatto bollire, e diminuire d'un terzo due fogliette di latte, e mezza foglietta di fiore di latte con tre oncie di zucchero, una scorzetta di limone, uno stecco di cannella, levate il limone, e la cannella; metteteci con un cucchiajo poco per volta quattro bianchi d'uova sbattuti in fiocca come i precedenti, fateli cuocere, e scolateli egualmente.

Po-

Ponete otto rossi d'uova nel latte allorchè sarà quasi freddo, passatelo al setaccio, e fatelo cuocere a Bagno-maria nel piatto che dovete servire, essendo cotta, sbattete in fiocca gli altri quattro bianchi, mescolandovi dopo un poco di zucchero in polvere; formatene una specie di cuppola nel mezzo della crema, lasciando un borbo all' intorno di due dita; fate cuocere sotto un coperchio da campagna, o ad un forno assai temperato di un bel color d'oro, e glassate sopra con zucchero fino, aggiustateci intorno i bianchi d'uova che avete cotti, bene attondati, e servite subito.

Vova alla Portoghese.

Antremé = Queste sono lo stesso che le uova alla neve; ma si servono fredde con sopra spume di mandorle amare stritolate.

Vova all'Acqua di Caffè.

Antremé = Fate un caffè con cinque tazze d'acqua, e due di caffè macinato; allorchè sarà divenuto chiaro, scolatelo, metteteci del zucchero in pane a proporzione; quando sarà squagliato aggiungeteci mezzo bicchiere di fiore di latte, sette rossi d'uova fresche, e due bianchi, passate due volte per una salvietta prima bagnata e spremuta, o ad un setaccio fino; versate la composizione nelle chicchere, non l'empite del tutto, fatele cuocere a Bagno-maria, e servite caldo. All'acqua di Tè si apprestano nello stesso modo.

Vova al Caffè.

Antremé = Fate bollire una foglietta e mezza d'acqua con zucchero in pane a proporzione, uno stecco di cannella, ed una scorzetta di limo-

mone ; quando averà consumato un terzo tirate indietro , abbrostolite un buon pugno di caffè, e ben caldo, mettetelo nell'acqua suddetta, e coprite; allorchè sarà freddo passate alla salvietta prima bagnata, e spremuta; quindi poneteci sette rossi d'uova, e due bianchi, ripassate due volte alla stessa salvietta, versate sul piatto, o nei vasetti, fate cuocere a Bagno-maria, e servite caldo. In questa stessa guisa potete fare le uova alla Biada, al Cacao, alle Nocchie ec. Vedete all'Articolo delle Creme. *Cap. III.*

Uova al Caramello.

Antremè = Fate bollire quattro oncie di zucchero in pane, con un bicchiere d'acqua finchè sarà divenuto un caramello alquanto oscuro, bagnate subito con una foglietta d'acqua, uno stecco di cannella, dodici coriandoli, una scorzetta di limone; fate bollire insieme circa mezz' ora. Quando sarà raffreddato stemperateci sette rossi d'uova, e due bianchi, passate al setaccio, o alla Salvietta, versate nelle chicchere, fate cuocere a Bagno-maria, e servite caldo.

Uova alla Bagnolette.

Antremè = Queste sono uova fresche sperse all'Acqua, che siano ben molli, scolatele, aggiustatele sopra il piatto, e servitele con sopra una Salsa al Porchetto, o Poevrada, e prosciutto cotto trito assai fino sopra.

Uova alla Roberta.

Antremè = Tritate due cipolle ben fine, lavatele, e spremetele bene; fatele cuocere con un pezzo di butirro senza prendere colore; indi metteteci un poco di Culì, e rompeteci dieci

ci uova, condite con sale, pepe schiacciato, noce moscata, un pezzo di butirro fresco in pezzi. Ponete la cazzarola sopra il fuoco, movete sempre come le uova Bruglié, essendo cotte al punto, metteteci un pochino di mostarda, e servite con sugo di limone, o di agresto, e intorno crostini di pane fritti nel butirro. Assaggiate le uova allorchè ci mettete la mostarda per timore, che domini troppo.

Uova alla Provatura.

Antremè = Ungete di butirro fresco il fondo del piatto, che dovete servire, aggiustateci sopra delle fettine di provatura fresca, e parmigiano grattato; rompeteci dieci uova fresche, condite con poco sale, pepe schiacciato, coprite di sopra, come di sotto; fate prendere colore ad un forno poco caldo, o sotto un coperchio da campagna, che i rossi siano morbidi, e servite subito.

Uova all'Etuve.

Antremè = Fate friggere nello strutto ben caldo delle uova fresche, che siano rotonde, e color d'oro, e servitele con sopra un Ragù di cipollette, con crostini di mollica di pane sopra, ed all'intorno grossi, come le cipollette, e fritti nel butirro.

Uova alla Bonnè Famme.

Antremè = Tagliate in fettine quattro oncie di ventresca grassa, e magra, fatele sudare in una cazzarola sopra il fuoco, finchè saranno cotte, indì aggiustatele nel fondo del piatto, che dovete servire con un poco di Culì, rompeteci sopra delle uova, conditele con pepe schiacciato, e un poco di butirro fresco, fatele cuoce-

 re,

re, passateci sopra la pala rovente, acciò cuocino i rossi, e restino molli, e servite col sugo di mezzo limone.

Vova allo Specchio.

Antremé = Ponete sopra il piatto, che dovete servire un poco di fiore di latte, un poco di butirro, ed un poco di Sugo, fate bollire, rompeteci nel momento di servire delle uova fresche, conditele con sale, pepe schiacciato, noce moscata, fatele cuocere, passateci sopra la pala rovente per cuocere i rossi, che siano molli, e servite subito. Potete farle con solo butirro.

Vova alla Duchessa.

Antremé = Fate bollire una foglietta di fiore di latte con un poco di zucchero in pane, uno stecco di cannella, ed una scorzetta di limone, quando sarà consumato la quarta parte, levate la cannella, e limone, fateci cuocere delle uova sperse, indi fate consumare il fiore di latte al punto di una Salsa, passatelo al setaccio, legatelo con una liason, e servitelo sopra le uova rifilate, e aggiustate sopra il piatto.

Vova alla Contadina.

Orduvre = Tagliate dei crostini di mollica di pane, metteteli sopra il piatto, che dovete servire con un pezzo di butirro, mezza foglietta di fiore di latte; fate bollire finchè sarà consumata la Salsa, rompeteci allora dieci uova, che i rossi restino interi, condite con sale, pepe schiacciato, fate cuocere, passate sopra la pala rovente, e servite che i rossi siano molli.

Vo-

Uova Glassate.

Orduvre = Mettete un poco di brodo bianco buono nel piatto, che dovete servire, rompeteci delle uova come allo specchio, conditele leggermente con sale, pepe schiacciato, essendo cotte levatele dal fuoco. Abbiate una liason con un poco di fiore di latte e butirro, fatela stringere sopra il fuoco, copriteci per tutto gli uovi, spolverizzateli di parmigiano grattato, glassate sopra colla pala rovente, e servite subito che i rossi siano molli.

Uova alla Vestale.

Antremè = Fate bollire, e consumare un terzo una foglietta di latte, con una scorzetta di limone, dodici coriandoli, zucchero in pane a proporzione. Quando sarà freddo stemperateci trè oncie di mandorle dolci con tre amare pestate fine, sette rossi d'uova fresche, e due bianchi, passate il tutto al setaccio, o alla stamina, fate cuocere a Bagno-maria sul piatto, o nelle chicchere, e servite caldo.

Uuovo alla Crema.

Antremè = Passate al setaccio la mollica di un pane fresco di ott'oncie bene inzuppata con fiore di latte, e aggiungeteci zucchero in polvere, spume di mandorla amara, qualche fiore di arancio candito, un poco di zucca candita, il tutto trito, scorzetta di limone grattato, poco sale, otto rossi d'uova, ed i bianchi sbattuti in fiocca, che il tutto sia mescolato per degradazione. Guarnite il di dentro di una cazzarola con striscie di carta unta di butirro, versateci la composizione, fate cuocere ad un forno temperato, allorchè sarà cotta, rivoltate la cazzarola,

rola, levate la carta, e servite glassato di zucchero colla pala rovente.

Vova alli Spinaci.

Antremè = Prendete un pugno di spinaci ben cotti all'acqua bollente, spremeteli, pestateli bene nel mortajo, stemperateli con una foglietta di fiore di latte, passate alla stamina, o setaccio ben forte, acciò n'esca il fiore di latte ben verde, metteteci poco sale, otto rossi d'uova, zucchero fino a proporzione, spume, fiori di arancio, scorzetta di cedrato, il tutto trito, versate sopra il piatto, che dovete servire, ponetelo sopra un fuoco moderato finchè si formi nel fondo un gratino, senza essere bruciato, e servite glassato di zucchero colla pala rovente.

Vova alla Marenga.

Antremè = Mettete in una cazzarola otto rossi d'uova con quattro bianchi, mezzo bicchiere di acqua, zucchero fino a proporzione, poco sale, ed il sugo di un limone; fate stringere, e cuocere sopra il fuoco come uova Brugliè, ponete sopra il piatto, coprite con li altri quattro bianchi sbattuti in fiocca e mescolati con zucchero fino; fate cuocere la marenga sotto un coperchio da campagna, e servite caldo.

Vova alla Buona Amica.

Antremè = Stemperate un pizzico di farina di riso con sei rossi d'uova, e quattro bianchi sbattuti in fiocca, una foglietta di latte, poco sale, zucchero fino a proporzione, scorzetta di limone grattata, fiori di arancio canditi, quattro spume, il tutto trito; fate cuocere sopra il fuoco movendo sempre per una mezz'ora; indi

indi ponete sopra il piatto, spolverizzate di zucchero, e glassate colla pala rovente.

Vova al Naturale.

Antremè = Ponete in una cazzarola un picciolo cucchiajo di farina di riso, dodici uova, sale, pepe schiacciato, noce moscata, quattro oncie di butirro squagliato, passate alla stamina, o setaccio, versateci le uova; fatele cuocere sopra un picciolo fuoco, e passateci sopra la pala rovente.

Vova alla Besciamella.

Antremè = Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, cipolletta, e petrosemolo trito; indi aggiungeteci un pizzico di farina, bagnate metà fiore di latte, e metà brodo buono bianco, o latte; fate bollire un poco, che la Salsa sia ben legata; quindi metteteci dei bianchi d' uova duri, tagliati in filetti, ed i rossi tagliati nel mezzo, condite con sale, pepe schiacciato, fate bollire un momento. Abbiate un piatto con un bordino all' intorno, versateci dentro la composizione; passate sei, o sette rossi d'uova per un passabrodo, fate cadere questi maccaroncini sopra le uova, spolverizzate di parmigiano grattato mescolato con un poco di mollica di pane, aspergete con butirro squagliato, mettete al forno per una mezz'ora, avendo attenzione che non bolla. Nel momento di servire glassate, sopra colla rovente, e servite subito.

Vova al Zeffire.

Antremè = Rompete ott' uova fresche, mettete i rossi a parte che siano interi, sbattete, bianchi in fiocca. Abbiate un cucchiajo da tavola i

vola, prendeteci un poco di bianco sbattuto; posateci nel mezzo un rosso, coprite con altrettanto bianco; fate friggere nello strutto di bel colore, e servite ben caldo.

Vova al Presidente.

Antremè = Abbiate delle uova sperse, scolatele, intingetele nel uovo sbattuto, spolverizzatele metà parmigiano grattato, e metà mollica di pane; fatele friggere nello strutto ben caldo, e levatele subito che averanno preso colore; servitele guarnite di petrosemolo fritto.

Vova al Sedalone.

Antremè = Pestate nel mortajo dei spinaci, stemperateli con poca acqua, fate bollire, passatela al setaccio, cuoceteci delle uova fresche sperse, dovendo divenire verdi, indi scolatele bene, rifilatele, e servitele con sotto un Sugo chiaro.

Vova al Verd-prè.

Antremè = Fate delle uova sperse come le precedenti. Pestate dell'acetosella, due scalogne, cerfoglio, petrosemolo, una cipolletta, spremetene mezzo bicchiere di sugo, passatelo al setaccio, aggiungeteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina, sale, pepe schiacciato, noce moscata; fate stringere sopra il fuoco senza bollire, e servite sotto le uova.

Vova alla Sciarmante.

Antremè = Fate bollire e consumare a sciroppo mezza foglietta d' acqua con una scorzetta di limone, uno stecco di cannella, e quattro oncie di zucchero; indi levate la cannella, il limone; aggiungeteci una foglietta di fiore di latte stemperato con quindici rossi d' uova,

po-

poco sale ; fate cuocere come uova Bruglié, e servite con sugo di limone, e crostini di pane fritti all' intorno.

Vova alla Nonette.

Antremè = Stemperate trè uova con una foglietta di fiore di latte, poco sale, zucchero a proporzione, spume, fiori di arancio canditi, scorzetta di cedrato, il tutto trito; fate cuocere a Bagno-maria sopra il piatto, e servite glassato di zucchero colla pala rovente.

Vova alla Principessa.

Antremé = Sbattete dieci uova come per una frittata, con un buon pezzo di butirro squagliato, tre cucchiaj di fiore di latte, un pizzico di pistacchi tagliati in filetti, poco sale, zucchero fino a proporzione, spume, fiori di arancio canditi, scorzetta di cedrato, il tutto trito, cannella in polvere. Versate sopra il piatto; fate cuocere con fuoco sotto e sopra, e servite alquanto tremolante glassato di zucchero colla pala rovente.

Vova alla Svizzera.

Antremè = Ungete bene di butirro fresco il piatto che dovete servire, aggiustateci sopra delle fette sottili di formaggio sbrinzo, e fettine fine di mollica di pane, condite con un poco di pepe schiacciato, rompeteci sopra delle uova come allo Specchio; fate cuocere a picciolo fuoco, passateci sopra la pala rovente. Fate una Salsa con un pezzo di butirro maneggiato con un pizzico di farina, un poco di brodo buono, pepe schiacciato, noce moscata, fate stringere sopra il fuoco, versate sopra le uova,

spol.

spolverizzate con parmigiano grattato, e glassate colla pala rovente, che i rossi siano molli.

Vova alla Folette.

Orduvre = Abbiate una Salsa d'acetosa ben legata. Vedetela nel *Tom. I. pag.* 76., ponetela nel fondo del piatto, rompeteci sopra otto uova. copritele con quattro bianchi sbattuti in fiocca e mescolati con un pezzo di butirro squagliato, e quasi freddo, sale, pepe schiacciato, e noce moscata; fate cuocere, e prendere colore ad un forno temperato, e servite subito.

Vova alla Piacentina.

Orduvre = Ponete delle fettine di parmigiano, e di mollica di pane fine, sopra un piatto unto di butirro, coprite, fate stufare sopra la cenere calda; indi sbattete in fiocca dieci bianchi d'uova, mescolateli poscia colli rossi, aggiungeteci un buon pezzo di butirro squagliato e caldo, sale, pepe schiacciato, mescolate, versate sopra il piatto, fate cuocere sotto un coperchio da campagna, e servite subito.

Vova alla Riscelieù.

Antremè = Fate un Gattò d'indivia cotto a Bagno-maria, come è descritto all'Articolo delle Erbe *pag.* 87., colla sola differenza, che nel fondo della cazzarola porrete sei mezze uova dure disposte con simetria. Nel momento di servire rivoltate il Gattò, ponetelo sopra il piatto levate le uova dure, e mettete in ognuno di questi vani un' uovo sperso nell'acqua, o frittelato bianco, ungeteli sopra con un poco di butirro squagliato mescolato con un rosso d'uovo crudo, spolverizzate con metà parmiggiano grattato, e metà mollica di pane, passateci

so-

sopra la pala rovente senza toccare, e servite con sotto un poco di Sugo chiaro, e sopra creste di mollica di pane fritte nel butirro, incastrate diritte tramezzo le uova.

Vova alla Sen-Clù.

Antremé = Abbiate un Gattò d'indivia, o di spinaci, o di lattuga, cotto come sopra, ma senza uovi duri nel fondo. Nel momento di servire rivoltatelo, posatelo nel suo piatto, vuotatelo al di sopra facendogli un gran buco, riempitelo di uova sperse all'acqua, o frittellate, e serviteci sopra una Salsa alla Crema, o alla Pulette. Vedetele nel *Tom. V. Cap. I.*

Vova in Cannellon.

Antremé = Fate bollire un quarto d'ora mezza bottiglia di vino di Malaga con zucchero in pane a sufficienza, e uno stecco di cannella; indi fate raffreddare, aggiungeteci mezzo bicchiere d'acqua, quindici rossi d'uova, e cinque bianchi, un pochino di sale, passate due volte per una salvietta prima bagnata e spremuta bene; versate questa composizione sopra una tortiera imbutirrata, fate cuocere ad un forno temperato, che sia ben ferma; quindi tagliatela in filetti, o mostaccioletti, intingeteli in una pastella da frittura ben fatta, fateli friggere nello strutto di bel colore, e serviteli glassati di zucchero cola pala rovente.

Vova al Sugo.

Antremè = Queste si apprestono in due maniere: cioè, una con Sugo chiaro di vitella, o di manzo, sale, e pepe schiacciato, sopra a degli uovi spersi; l'altra, mettete un poco

pe-

di Sugo nel piatto che dovete servire, rompeteci otto o dieci uova fresche come allo Specchio, condite con sale, pepe schiacciato; fate cuocere sopra un fuoco leggiero, passateci sopra la pala rovente, che i rossi siano molli; e se volete scolate quel Sugo, e mettetene dell'altro che sarà meglio.

Vova alla Gran-mere.

Antremè = Pestate nel mortajo quattro rossi d' uova dure con un poco di mollica di pane inzuppata nel fiore di latte, un picciolo pugno di parmigiano grattato, stemperate con mezza foglietta di fiore di latte, e un poco di Sugo di vitella, o di manzo, sale, pepe schiacciato, noce moscata, cannella fina, dieci rossi d'uova, passate due o trè volte al setaccio. Abbiate dei Cupellotti, o siano picciole stampe di rame, ungetele al di dentro con butirro squagliato, guarnite il fondo ed all'intorno di filetti di pistacchi mondati; poco prima di servire versateci dentro la composizione; fate cuocere a Bagno-maria. Quando sarà cotta rivoltate, e servite tremolante con sopra un poco di Sugo chiaro.

Vova al Culì di Pernice.

Antremè = Abbiate un Culì di Pernice come è descritto nel *Tom. I. pag. 9.*, stemperateci dodici rossi d'uova, passate al setaccio, condite con poco sale, imbutirrate i Cupellotti come sopra, riempiteli, fateli cuocere a Bagno-maria, indi rivoltateli, e serviteli con sopra un poco di Sugo chiaro. Queste uova si possono apprestare con Culì di Starna, di Beccaccia ec.

Uova alla Bernardina.

Antremè = Fate una buona Salsa d'indivia, o di spinaci, o di acetosa ben ristretta. Vedetele nel *Tom. I. pag. 76.* Quando sarà fredda mescolateci dieci rossi d'uova, condite con poco sale, passate al setaccio, versate nei Cupellotti imbutirrati; fate cuocere a Bagno-maria, rivoltate e servite con sopra un poco di Sugo chiaro. Alcuni fanno a meno di passare al setaccio, ma ci pongono i rossi d'uova mescolandoli bene.

Uova in Timballetti in diverse maniere.

Antremè = Stemperate dieci rossi d'uova, e due bianchi con un poco di buon consomè, o altro brodo buono di sostanza, e Culì, o Sugo, condite con sale, pepe schiacciato, cannella fina, passate alla salvietta due o tre volte bagnata prima e torta, o setaccio; indi versate nei Timballetti, ossiano picciole stampe di rame, non le riempite che trè quarti; fatele cuocere a Bagno-maria, che l'acqua bolla dolcemente, indi rivoltateli, e serviteli tremolanti con sopra un poco di Sugo chiaro. Potete fare queste uova con qualsivoglia Culì, come un Culì di gamberi, alla rena, di pomi di terra, di cipolle, di carote, di rape, di pomidoro, di piselli ec., potete anche aggiungervi un poco di parmigiano grattato, prima di passare al setaccio, alla riserva di quelle al Culì di gamberi, e selvaggiume. I Ragù sono anche ottimi a fare questa sorte d'uova, come di cedrioli, di punte di sparagi in piccioli piselli, di fagioletti ec., quando questi Ragù sono ben fatti e rifreddi, sbattete i rossi d'uo-

d'uova con qualche bianco, mescolate insieme, versate nelle picciole stampe imbutirrate, fate cuocere come sopra, e servite sempre con sopra un poco di Sugo chiaro. Potete guarnire il fondo di dette picciole stampe dopo imbutirrate con butirro squagliato, di filetti di pistacchi, di code di gamberi, di mandorle dolci, di petto di pollo arrosto ec., ovvero di punte di sparagi, di piselli fini ec., il tutto cotto; cioè quelle alla Gran-mere, al Culì alla Rena, al Culì di gamberi ec.

Vova in Cupellotti in diverse maniere.

Antremè = In moltissime cucine evvi la costumanza di servire alla mensa una certa specie di bicchieri, o secchietti, o picciole cazzaroline d'argento dorato con entro uova, creme, gelatine ec. Per le uova si apprestono tutte esattamente come le precedenti, alla sola riserva, che mai si guarnisce il fondo, e si fanno più delicate, cioè con soli rossi d'uova senza i bianchi, si possono egualmente porre dentro questi utensili tutte sorta d'uova, e creme, come si fanno cuocere nel piatto a Bagno-maria; mentre non è che il cambiamento della forma, che ne fa la differenza. Veggasi l'Articolo delle creme, e gelatine quì appresso.

Vova alli Sparagi.

Orduvre = Abbiate un picciolo Ragù di sparagi in piccioli piselli finito di buon gusto, ponetelo nel fondo del piatto, rompeteci sopra delle uova come al Specchio, condite con sale, pepe schiacciato; fate cuocere dolcemente, passandoci sopra la pala rovente, che i rossi siano molli. Potete farle nello stesso modo con qualunque altro Ragù di Erba.

Vo-

Vova all' Agresto .

Antremè = Fate bollire un momento all'acqua bollente degli acini d'agresto, passateli subito alla fresca; fateli scolare. Rompete dodici uova, sbattete i bianchi in fiocca, mescolate insieme, mettete in una cazzarola con un pezzo di butirro, sale, pepe schiacciato, noce moscata; fate cuocere come le uova Bruglié, e servite con un cordone degli acini suddetti tramezzati con crostini di pane fritti nel butirro.

Vova in Cassettine di Pane .

Antremè = Fatè delle cassettine di pane come sono descritte all' Articolo delle Guarnizioni *pag.* 55., che siano fritte di bel colore, e riempitele di tutte sorte di uove Bruglié. Vedete le diverse uova Bruglié *pag.* 141.

Vovette Composte .

Guarnizione = Pestate nel mortajo sei rossi d'uova dure, aggiungeteci una panata, come quella alla *pag.* 28., due o tre rossi d'uova crude, un pezzo di butirro, parmigiano grattato, sale, noce moscata, cannella fina; quando la composizione sarà ben mescolata, ponetela sopra la tavola della pasticcieria, infarinatela, rulatela sottile, tagliatela in piccioli pezzi, attondateli colle mani infarinate per imitare le picciole uovette nonnate che trovansi nel corpo delle Galline. Ponetele a misura sopra un piatto. Quando saranno finite, fatele cuocere nell'acqua bollente giusta di sale, o brodo, fategli fare un bollo, passsatele poscia all'acqua fresca, scolatele bene, e servitele nei Ragù, e Guarnizioni.

Vo-

Vova Molles in diverse maniere.

Ripieno = Chiarificate ott'oncie di zucchero, fatelo bollire al punto di sciroppo; indi poneteci dodici rossi d'uova fresche, mescolate sopra un fuoco leggiero, e fate cuocere come una crema delicata, aggiungendoci quell' odore che più vi piacerà, come un poco di acqua di cannella, di vainiglia, di fiori d'arancio, ovvero un poco di cioccolata squagliata, o Olio zuccheroso di limone, di cedrato, di portogallo ec. Queste uova si possono servire per riempire tutto ciò che vorrete, come per Torte, Pasticcetti, Rissole, Cannelloni ec.

Vova al Gratino alli Pistacchi.

Antremè = Fate una picciola crema con un cucchiajo di farina, trè oncia di pistacchi mondati e ben pesti, cinque rossi d'uova, latte, e zucchero a proporzione; fate stringere sopra il fuoco, e versate poscia sopra il piatto che dovete servire; ponete sopra un picciolo fuoco per fargli prendere un bel gratino; in mezz'ora è formato, e serviteci sopra delle uova fresche sperse in un sciroppo di zucchero, che i rossi siano molli.

Vova al Sugo d'Acetosa.

Antremè = Abbiate dell' acetosa ben lavata, e scolata, pestatela nel mortajo per averne un buon mezzo bicchiere di sugo, passatelo al setaccio, metteteci trè rossi d'uova crude, un buon pezzo di butirro, sale, pepe schiacciato, noce moscatata; fate stringere sopra il fuoco senza bollire, avendo attenzione che le uova non si straccino, e servite sopra dell'uova sperse all'acqua, ben rifilate, e scolate.

Vova alla Pulette.

Antremè = Passate in una cazzarola sopra il fuoco un pezzo di butirro con qualche prugnolo, un mazzetto d'erbe diverse, un pezzetto di prosciutto ; quando sarà consumata l'acqua , bagnate con Culì bianco , o Italiana bianca ; ovvero sbruffateci un pizzico di farina , bagnate con un pochino di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , e brodo bianco buono ; fate cuocere dolcemente , e consumare la Salsa al suo punto ; digrassate, levate il mazzetto , e prosciutto , legate con una liason di due o tre rossi d'uova , e servite con un buon sugo di limone sopra a delle uova sperse all'acqua .

Frittata Ordinaria.

Antremè = Sbattete degli uovi secondo che volete fare la frittata , metteteci sale , pepe schiacciato , un pochino d' acqua , o latte , o brodo freddo . Squagliate un buon pezzo di butirro nella padella ; poneteci le uova , movete sempre sopra un fuoco allegro , fintanto che sia stretta e cotta da una parte d'un bel color d'oro ; voltatela allora dall'altra , e fatela colorire egualmente ; ovvero ripiegate la frittata la metà sopra l'altra metà , e servitela ben calda , e che dentro sia alquanto molle. La frittata si varia in moltissime maniere . Per esempio con sugo di pomidoro , cavoli fiori , fagioletti , broccoli , zucchette , sparagi , prosciutto , erbe fine , provature , fiore di latte ec. , come si dirà quì appresso .

Frit-

Frittata Suflfé.

Antremè = Ponete dodici rossi d'uova in una cazzarola, o terrina, conditeli con sale, pepe schiacciato, un pugno di parmigiano grattato; mescolate. Sbattete i bianchi in fiocca, mescolateli colli rossi; squagliate un grosso pezzo di butirro nella padella, poneteci dentro la composizione, fate cuocere sopra un fuoco assai moderato, movendo sempre con una cucchiaja di legno, finchè la frittata principia a stringere, movete allora la padella soltanto, e fate girare la frittata. Quando sarà gonfia, e cotta da una parte d'un bel colore dorato, voltatela dall'altra, fategli prendere colore egualmente sempre ad un fuoco leggiero, che sia gonfia come un pane di Spagna, e servitela subito.

Frittata al Rognone di Mongana.

Antremè = Tritate un rognone di mongana cotto arrosto con un poco del suo grasso, ponetelo in una terrina, aggiungeteci erbe fine, sale, pepe schiacciato, indi metteteci le uova, ed un poco di parmigiano grattato se volete, sbattete il tutto insieme. Squagliate un pezzo di butirro nella padella, poneteci la composizione, fate la frittata ripiegata la metà sopra l'altra metà, che sia tenera, e di bel colore, e servitela con sopra un poco di Culì, o Sugo chiaro. Alcuni pongono il rognone, e l'erbe fine nelle uova, passate prima un momento sopra il fuoco.

Frittata alli Cavoli fiori.

Antremè = Passate nella padella sopra il fuoco con un grosso pezzo di butirro delle cimette

di

di cavolo fiore allessate con acqua bollente, e sale; quando averanno preso sufficente sapore, aggiungeteci delle fettine di prosciutto tagliate in filetti, passate ancora un momento. Abbiate delle uova sbattute, e condite con sale, pepe schiacciato, parmigiano grattato, ed un pochino di Sugo, o Culì freddo; versate nella padella, fate la frittata di bel colore, voltandola d' ambe le parti, e servitela con sopra un poco di Culì, o Sugo; la potete fare anche collo strutto in luogo di butirro.

Frittata alli Carciofi.

Antremè = Mondate bene cinque, o sei carciofi senza pelo, tagliateli in fettine assai fine, metteteli nella padella con un grosso pezzo di butirro, o strutto buono, fateli cuocere dolcemente finchè saranno quasi color d'oro, aggiungeteci allora dei piccioli filetti di prosciutto se volete, versateci dodici uova sbattute, e condite con sale, pepe schiacciato, noce moscata, petrosemolo trito, un poco di Culì, o brodo, o acqua; fate la frittata come il solito, e servitela o stesa, o ripiegata la metà sopra l'altra metà, con sopra un poco di Culì, o Salsa alla Spagnola, o Italiana rossa, o Culì di prosciutto, o senza Salsa.

Frittata alli Broccoli.

Antremè = Tagliate in fettine assai sottili, e picciole trè oncie di ventresca grassa, e magra, passatela leggermente nella padella sopra il fuoco con strutto quanto basti, quando sarà quasi cotta, aggiungeteci delle cimette di broccoli allessate, fategli prendere sapore, indi sbattete le uova, conditele, e finite la frittata come

sopra. La potete fare anche con prosciutto, e strutto, e servirla con un poco di Sugo, o Culì.

Frittata alle Zucchette.

Antremé = Raschiate delle picciole zucchette, tagliatele in fettine, conditele con un poco di sale per fargli rendere l'acqua, spremetele, fatele cuocere dolcemente nella padella con un poco di strutto, o butirro; quando saranno color d'oro, metteteci dentro le uova sbattute, e condite con sale, pepe schiacciato, ed un poco di sugo di pomidoro, e servite con sopra un poco di Sugo, o Culì.

Frittata all' Erbe fine.

Antremé = Sbattete le uova, conditele con sale, pepe schiacciato, noce moscata, petrosemolo, scalogna, cipolletta, il tutto trito. Squagliate nella padella un buon pezzo di butirro; fate la frittata di un bel color, ripiegatela, e servitela con sopra un buon Culì, o Sugo chiaro, ovvero una Salsa al prosciutto come quella dell' uova fritte *pag.* 136.

Frittata alli Fagioletti.

Antremé = Questa si appresta esattamente come quella alli cavoli fiori, e si serve nello stesso modo. I fagioletti debbono esser tagliati in filetti.

Frittata alla Gendarme.

Antremé = Fate una frittata ordinaria. Vedete *pag.* 159. nell'atto che la ripiegate come un Raviolo, riempitela con una Salsa d'acetosella ben fatta, ponetela sopra il piatto unto di butirro, un poco di Besciamella, e parmigiano grattato; copritela di Besciamella, e parmigiano grat-

grat-

grattato, aspergetela di butirro squagliato; fate prendere un bel color d'oro ad un forno temperato, e servite subito.

Frittata alla Provatura.

Antremè = Sbattete dodici uova con due provature fresche tagliate in dadini, un poco di parmigiano grattato, poco sale, pepe schiacciato, ed un tantino di latte, o acqua. Squagliate nella padella sopra un fuoco leggiero, un buon pezzo di butirro, versateci dentro le uova; fate la frittata come il solito. Vedete frittata ordinaria.

Frittata alla Cipolletta.

Antremè = Passate nella padella sopra il fuoco con un pezzo di butirro, o strutto buono della cipolletta trita, lavata, e spremuta; quando sarà color d'oro, metteteci le uova sbattute, e condite come il solito, e fate la frittata a cuscinetto. Servitela con sopra un buon Culì. Se volete, quando la cipolletta sarà cotta metterci qualche fettina di prosciutto, passare ancora un poco, e fate la Frittata come sopra.

Frittata all'Italiana.

Antremè = Mettete nella padella con un pezzo di butirro, o strutto buono, delle fettine di prosciutto; fate cuocere un momento, e versateci le uova condite come il solito, ma con poco sale, e petrosemolo trito; formate la frittata a cuscinetto, e servitela con sopra un buon Culì di pomidoro, o altro Culì, o niente.

Frittata alli Sparagi.

Antremè = Abbiate delle punte di Sparagi verdi o bianchi, cotti con acqua e sale; passateli nella padella sopra il fuoco con un pezzo di

 bu-

butirro, o strutto buono; quando averanno preso sufficiente sapore, aggiungeteci delle fettine fine di prosciutto, fatele cuocere un momento, e fate quindi la frittata a cuscinetto come le altre, e servitela con sopra un buon Culì di vostro genio.

Frittata al Culì di Pomidoro.

Antremè = Allorchè averete sbattute le uova, conditele con sale, e pepe schiacciato, aggiungeteci un poco di Sugo, o Culì di pomidoro; fatè la frittata come quella ordinaria, e servitela senza colore, con sopra un poco di Sugo chiaro, o Culì di pomidoro.

Frittata a diverse Salse.

Antremè = Quando averete fatta una frittata ben tenera, di bel colore, e ripiegata a Raviolo, la potete servire con sotto una Salsa alli spinaci, all'indivia, all'acetosella, alli cedrioli ec. ovvero un Ragù di punte di sparagi, o piselli, o cipollette, o code di gamberi ec. come anche con un Culì di cipolle, di carote, di rape, di prosciutto, di pernice, di gamberi ec.

Frittata al Prosciutto.

Antremè = Sbattete le uova, metteteci un poco di prosciutto cotto e trito, due cucchiaj di Culì, poco sale, pepe schiacciato; fate la frittata con un buon pezzo di butirro fresco, ripiegatela, ponetela sopra il piatto, e servitela con sopra una Salsa, fatta con un poco di Culì di prosciutto cotto e trito.

Frittata alla Mariniera.

Antremè = Passate un momento sopra il fuoco delle fettine assai fine, o filetti di prosciuttto,

con

con un poco di strutto , o un pezzo di butirro ; indi aggiungeteci un poco di petrosemolo trito grossolanamente , versateci le uova sbattute e condite ; fate la frittata come il solito , e servitela con sopra una Salsa al Porchetto , o Poevrada , o Piccante , o Spagnuola , o Italiana rossa . Vedete nel *Tom. I. Cap. I.*

Frittata alla Mariè .

Antremè = Rompete dodici uova , metteteci un poco di sale , mezzo bicchiere di fiore di latte , scorzetta di cedrato , o limone , o portogallo canditi , fiori di arancio canditi , spume , il tutto trito fino ; sbattete , fate la frittata con un buon pezzo di butirro , che sia assai tenera , e servitela ben calda , glassata sopra di zucchero colla pala rovente .

Frittata alla Crema .

Antremè = Stemperate due cucchiaj di farina di riso , con trè uova , un poco di sale , due oncia di zucchero , un pezzo di butirro , una foglietta di fiore di latte ; fate cuocere , e ben stringere sopra il fuoco , movendo sempre con una cucchiaja , come una Frangipana . Quando sarà fredda aggiungeteci scorzetta candita , fiori d'arancio canditi , spume , il tutto trito fino , dieci rossi d'uova crudi , ed i bianchi sbattuti in fiocca , Abbiate una picciola tiella col bordo , copritela al di dentro di strisce di carta imbutirrata , metteteci dentro la composizione ; fatela cuocere ad un forno temperato ; indi rivoltatela , levategli la carta , e servitela glassata sopra di zucchero colla pala rovente .

Frit-

Frittata alla Frangipana.

Antremè = Abbiate una crema alla Frangipana. Vedete all'Articolo delle Creme; aggiungeteci quattro oncia di mandorle dolci pestate molto fine, e del midollo di manzo squagliato, e passato al setaccio; finite la frittata come la precedente, e servitela glassata di zucchero nella stessa maniera. La potete fare anche in picciole stampe.

Frittata alla Servante.

Antremè = Fate una frittata ordinaria. Vedetela *pag.* 159. con petrosemolo, e cipolletta trita, allorchè è di un bel colore da una parte metteteci dentro molti filetti di mollica di pane fritti nel butirro, avvolgetela, e servitela subito.

Frittata alla Senteminult,

Antremè = Fate due picciole frittate di trè uova l'una, riempitele di un Ragù, o una Salsa d'erba ben fatta, involtatele, ponetele sopra il piatto unto di butirro, copritele con una Salsa alla Besciamella, spolverizzatele di parmigiano grattato, aspergete di butirro squagliato, fate prendere colore ad un forno temperato, e servite sotto un pochino di sugo chiaro.

Frittata al Culì di Gamberi.

Antremè = Abbiate un picciolo Ragù di code di gamberi ben triti, e fatto di buon gusto. Vedete l'Articolo dei Ragù; fate la frittata, poneteci tramezzo il Ragù, involtatela, ponetela sopra il piatto, e servitela con sopra un Culì di gamberi. Potete fare una Frittata ordinaria, e servirla con sopra un Ragù di code

di

di gamberi, ma che la Salsa non sia molto densa.

Frittata alla Fermiera.

Antremè = Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro due cipolle trite lavate e spremute, quando saranno quasi cotte, bagnate con mezza foglietta di fiore di latte; fate finire di cuocere, e che consumi metà della Salsa; fate raffreddare, mescolate colle uova sbattute, e condite con sale, pepe schiacciato, e noce moscata; fate la frittata come il solito, e servitela di bel colore con un poco di Sugo chiaro.

Frittata alla Farsa.

Antremè = Fate una Salsa all'acetosa com'è descritta nel *Tom. I. pag.* 76., ma passata al setaccio, e bagnata metà Culì, e metà fiore di latte, e stretta con trè rossi d'uova. Servitela sotto ad una buona frittata ripiegata. Vedete la *pag.* 159.

Frittata alla Duchessa.

Antremè = Sbattete otto uova, conditele con poco sale, pepe schiacciato; fatene otto frittatine ben fatte, ed asciugate all'aria del fuoco. Prendete una libbra di ricotta fresca, mescolateci trè rossi d'uova crude, un pugno di parmigiano grattato, sale, pepe schiacciato, noce moscata, cannella fina, un pezzo di butirro squagliato. Abbiate un poco di Besciamella, stendetene un tantino nel fondo del piatto unto di butirro, spolverizzate di parmigiano grattato, posateci sopra una porzione della ricotta, cioè la sesta parte, ricoprite con un'altra frittatina, ristendete l'altra porzione di ricotta, e co-

e così sino al fine, terminando colla frittatina; rifilate all'intorno col coltello, coprite tutto alla grossezza di uno scudo, di Besciamella, spolverizzate con parmigiano grattato, aspergete di butirro squagliato; fate prendere colore ad un forno assai temperato, osservando che deve venire alta più di quattro dita, e servitela subito ben calda. In questa guisa le potete riempire di Besciamella, ovvero spinaci, o indivia, o acetosa: o fettine di provatura fresca, prosciutto, parmigiano, e butirro in pezzetti.

Frittatine alla Crema Glassate.

Antremè = Fate quattro frittatine come le precedenti, ma con poco sale, e senza pepe; stendete sopra ad ognuna un poco di crema ordinaria con qualche pistacchio, e spume trite, involtatele, aggiustatele sopra il piatto, e rifilatele da capo e da piedi; nel momento di servire spolverizzatele con zucchero fino, e glassatele colla pala rovente.

Frittatine alla Frangipana Glassate.

Antremè = Riempite di una buona crema alla Frangipana quattro, o sei frittatine, come precedenti, aggiustatele sopra il piatto, glassatele, e servitele come sopra.

Frittatine alla Pompadura.

Antremè = Nel momento di servire sbattete dieci uova, mescolateci mezzo bicchiere di fiore di latte, e poco sale; fate quattro frittatine alquanto grossette, e assai tenere; a misura che le farete, riempitele con un poco di crema di Cioccolata, involtatele, e ponetele sopra il piatto; quando saranno finite, spolverizzatele

di

di zucchero fino , glassatele colla pala rovente, e servitele subito calde .

Frittatine alla Tedesca .

Antremé = Abbiate del capo di latte denso e ben fresco , passatelo al setaccio , e tenetelo caldo . Fate nel momento di servire quattro , o sei frittatine come le precedenti, e dentro la padella stessa , quando saranno cotte stendeteci un poco di capo di latte , e spolverizzatele con zucchero fino , involtatele a cuscinetto , mettetele sopra il piatto , glassatele di zucchero colla pala rovente , e servitele subito calde .

Frittatine al Fiore di Latte .

Antremé = Sbattete otto o dieci uova , aggiungeteci un bicchiere di fiore di latte , un'idea di sale , ed un pochino di zucchero ; fate quattro , o sei frittatine nel momento di servire , involtatele a cuscinetto nella padella stessa ; indi aggiustatele sopra il piatto , spolverizzatele con zucchero in pane fino , e glassatele con la pala rovente .

Frittatine alla Barrì Glassate .

Antremè = Mescolate in una cazzarola quindici rossi d'uova , con una foglietta di panna di latte passata al setaccio , sei oncie di zucchero in polvere , due cucchiaj di farina , un poco d'acqua di fior d'arancio , un pugno di mandorle abbrostolite e pestate fine , spume di mandorla amara stritolate . Quando il tutto sarà ben mescolato , formatene tante Frittatine , che metterete sopra il piatto , una sopra all'altra , glassandole ogni volta con zucche-

chero fino , e la pala rovente ; glassate ancora l'ultima di bel colore , e servite subito .

Frittatine Vellutè .

Antremè = Mettete in una cazzarola un cucchiajo di farina , stemperatela con un poco di panna di latte , e passate al setaccio , uniteci otto o dieci uova , un poco di scorzetta trita di portogallo , un poco di zucchero fino ; e sbattete bene ; fatene tante frittatine , rulatele , tagliatele da capo e da piedi , accomodatele sul piatto , copritele con un Vellutè , fatto con due rossi d'uovo , ed un poco di panna di latte , e passato al setaccio , spolverizzate sopra di zucchero fino , e glassate con la pala rovente di bel colore , e servitele subito .

Frittatine alla Contì .

Antremè = Stemperate due cucchiaj di farina con una foglietta di capo di latte , passate al setaccio , aggiungeteci otto uova , e quattro rossi , un poco di sale , di zucchero , e di cannella fina ; sbattete bene , e formatene tante frittatine , che involterete a cilindro , accomodatele sul piatto , come le precedenti , e glassatele di zucchero , e la pala rovente , come quelle alla Barrì , e servitele subito .

Frittatine Glassate .

Antremè = Mescolate con otto o dieci uova mezzo bicchiere di Besciamella , condite con un pochino di sale , sbattetele nel momento di servire ; fatene quattro o sei frittatine come le precedenti , involtatele , e servitele glassate di zucchero come sopra .

Frittatine Glassate al Prosciutto.

Antremè = Rompete otto o dieci uova, mescolatele con un poco di fiore di latte, sbattetele, aggiungeteci un poco di prosciutto cotto e trito fino. Nel momento di servire formatene quattro, o sei frittatine involtate a cuscinetto assai tenere, aggiustatele sopra il piatto, spolverizzatele di zucchero in pane fino, glassatele colla pala rovente, e servitele ben calde.

Frittatine al Culì di Pomidoro.

Antremè = Abbiate un Culì di pomidoro come è descritto nel *Tom. I. pag.* 13., ovvero un Sugo che trovarete nello stesso *Tomo pag. ivi*. Fatelo bollire con un pezzo di butirro maneggiato nella farina; quando sarà consumato una cosa giusta, legatelo con una liason di trè rossi d'uova, fiore di latte, e zucchero a proporzione, badando che non bolla, e che sia alquanto denso: fate le frittatine come quelle alla Pompadura, riempitele colla Salsa de' pomidoro, e finitele nello stesso modo.

Frittatine Ripiene di Ricotta.

Antremè = Fate delle frittatine come per la Crema glassate. Vedetele *pag.* 68. Abbiate una libbra o più di ricotta fresca, metteteci due o tre rossi d' uova crudi, un pugno di parmigiano grattato, sale, pepe schiacciato, noce moscata, cannella fina; mescolate bene, stendetene sopra a tutte le frittatine, involtatele, spuntatele da capo e da piedi, aggiustatele sopra il piatto unto di butirro, un poco di Besciamella, e parmigiano grattato, o intere, o tagliate a ruladine lunghe un police, e acco-

mo-

modate propriamente, copritele di Besciamella, spolverizzatele con parmigiano grattato, aspergetele di butirro squagliato; fate prendere poco prima di servire un bel color d'oro ad un forno temperato, e servite subito. Scolate un poco di butirro se fosse troppo.

Frittatine Ripiene alli Spinaci.

Antremé = Quando averete apprestata la ricotta come sopra, aggiungeteci la terza parte di spinaci cotti con acqua, spremuti, triti, e passati assai in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, sale, pepe schiacciato, e noce moscata; quando averanno preso ben sapore, fateli un poco raffreddare, indi mescolateli colla ricotta suddetta, riempiteci le frittatine, involtatele, e finitele, e servitele come sopra.

Frittatine Ripiene alla Besciamella.

Antremè = Ponete in una cazzarola mezza foglietta o più di fiore di latte con un pezzo di butirro maneggiato nella farina, poco sale, pepe schiacciato, noce moscata; fate stringere, e bollire un quarto d'ora sopra il fuoco movendo sempre; indi passate per il setaccio; fate un poco raffreddare, riempiteci le frittatine come il solito, involtatele, e conditele sopra il piatto come quelle Ripiene di ricotta; fategli prendere un bel color d'oro al forno, e servitele subito.

Frittatine Ripiene in ogni maniera.

Antremè = Allorchè saranno fatte le frittatine, le potete riempire di una Salsa ben nudrita, o di spinaci, o di indivia, o di acetosella, o di cedrioli, o di zucchette, o di pomido-

ro

ro ec. ovvero di Ricotta, di Besciamella ec., e finirle, e servirle come le altre.

CAPITOLO TERZO.

Delle Creme, Gelatine, ed altri Piatti diversi.

Descrizione delle Creme.

Il Nome di Crema ci viene dal Francese: Esse si servono in diverse maniere; cioè nelle grandi, e picciole stampe, nelle giatte, sul piatto, nelle chicchere, ossiano vasetti, calde, fredde, o gelate; inoltre fritte, per la pasticcerìa ec. Le Creme sono di un grand'uso nella buona Cucina, di un vago ornamento sulle mense, ed inoltre molto delicate per quelli che ne amano il gusto.

Crema Velutè al Caffè.

Antremè = Fate bollire mezzo quarto d'ora una foglietta di latte, con mezza foglietta di fiore di latte, e zucchero in pane a proporzione. Abbrostolite intanto un buon pugno di caffè in una picciola padella, che terrete a tale oggetto, allorchè sarà giunto al suo punto, gettatelo nel latte bollente, e coprite la cazzarola. Quando sarà freddo passatelo per una salvietta prima bagnata, e ben spremuta, il che si deve sempre pratticare, gettate via il caffè, ripassate il latte per la salvietta con tre o quattro *Gigiè*, ossiano pellicole de' granelli

di

di pollastri, o di piccioni, o freschi, o secchi; se sono freschi tagliateli in filetti assai fini; se sono secchi stritolateli, ma i primi si preferiscono alli secondi, onde farete tutte le Creme Velutè con i *Gigiè* freschi qualora gli abbiate, e ben puliti, e lavati. Passate il latte quattro volte per la salvietta con i *Gigiè*, e finalmente torcetela leggermente; indi riempiteci le chicchere, o vasetti; abbiate una cazzarola con due dita d'acqua bollente, poneteci dentro le chicchere, coprite, ponete sopra il coperchio un poco di fuoco. Dopo cinque minuti la Crema sarà quagliata, levate le chicchere, fatele raffreddare, pulitele all'intorno, e servitele. Con questa dose verranno sette, o otto vasetti di Crema.

Crema Velutè alla Cioccolata Bianca.

Antremè = Questa si appresta esattamente come la precedente, colla sola differenza, che farete bollire un quarto d'ora col latte, e fiore di latte uno stecco di buona cannella, ed un pezzerto di vainiglia; indi ci getterete dentro il Cacao non tanto abbrostolito. Ved. *pag.* 188. coprirete la cazzarola; e la finirete come l' altra.

Crema Velutè alla Cannella.

Antremè = Fate bollire il latte, e fiore di latte come sopra, con un stecco, o due di buona cannella, e zucchero in pane a proporzione; indi fate raffreddare, e passate alla salvietta colli soliti *Gigiè*, riempite le chicchere, fatele prendere come le altre, e servitele fredde.

Crema Velutè alla Mandorla amara.

Antremè = Quando il latte, e fiore di latte, con-

condito con zucchero a proporzione, averà bollito come il precedente, tiratelo indietro, metteteci subito venti o trenta mandorle amare, pelate, e peste nel mortajo, coprite la cazzarola; allorchè il latte sarà freddo passatelo per la salvietta come sopra, gettate via le mandorle, ripassatelo quattro volte coi *Gigiè*, riempiteci le chicchere, ponetele nell' acqua bollente, fatele prendere come quelle al Caffè, e servitele fredde.

Crema Velutè alla Vainiglia.

Antremè = Questa si fa esatamente come quella di Cannella, ma bensì vi si pone meno vainiglia, avendo maggior forza, e più fraganza della cannella.

Crema Velutè al Cedrato.

Antremè = Fate bollire come sopra la quantità di latte, e fiore di latte che vi bisogna, con zucchero in pane a proporzione, e picciole fettine superficiali della scorza di un cedrato; ovvero quando il tutto averà bollito, grattate la superfice di un cedrato con un pezzo di zucchero in pane, acciò il zucchero ne prenda tutto lo spirito, e a misura grattate lo stesso zucchero, e ponetelo nel latte; indi coprite la cazzarola. Quando sarà freddo passatelo per la salvietta coi soliti *Gigiè*, riempiteci le chicchere; fatele prendere come quelle al Caffè, e servitele fredde.

Crema Velutè al Portogallo.

Antremè = Tanto questa Crema, che quella al Limone, o all'Arancio, si apprestano nella stessa guisa, che al Cedrato, onde non sarebbe che un ripetere le medesime cose.

Crema Velutè alla Cioccolata Naturale.

Antremè = Fate bollire mezzo quarto d' ora una foglietta di latte con mezza di fiore di latte, zucchero in pane a proporzione, e uno stecco di cannella. Squagliate intanto, e fate bollire un quarto d' ora con un poco di latte mezza libbra di buona cioccolata tagliata fina; mescolatela poscia col latte suddetto bollente; fate ancora bollire un poco. Allorchè sarà freddo metteteci i soliti *Gigiè*, passate quattro volte alla salvietta, riempiteci le chicchere, e finitele, e servitele come le altre.

Crema Velutè in diverse maniere.

Antremè = Le Creme Velutè si possono fare di ciò che si vuole, cioè di orzo, di biada, di mandorle, di nocchie ec. si abbrostoliscono questi ingredienti come il Caffè, e il Cacao, si gettono nel latte, e si finisce, e si serve la Crema come le altre.

Crema Gelata Imperiale.

Antremè = Tutte le *Creme Velutè* di sopra descritte le potete servire gelate sulla neve, o nelle stampe grandi, o nelle stampe picciole, o nelle giatte, o nei vasetti, o nelle chicchere ec. con la sola differenza, che debbono essere preparate con tutta Crema di Latte, o fiore di Latte, e quando le averete passate alla Salvietta, senza *Gigiè*, aggiungeteci trè o quattro anelli di colla di pesce, secondo la forma che gli vorrete dare, squagliati come per le Gelatine; mescolate la composizione, versatele dove vi pare, fatela gelare sulla neve, e servitela, come una *Gelatina di Latte*. Per le Creme Imperiali con il senso di agrumi, è meglio mettere

tere le scorzette tagliate in *Zeste*, che lo spirito grattato sulla superflue del frutto, mentre ciò dara alla Crema un colore non del tutto bianco. Lo stesso dovete pratticare per la cannella, la vainiglia ec., come è indicato al *Bianco Manglare di Cannella*. Il pregio di queste Creme Gelate è quello di essere bianchissime; eccettuata quella di *Cioccolata Naturale*.

Crema alla Condè di Cioccolata.

Antremè = Per otto chicchere di Crema, fate bollire una foglietta di latte con mezza di fiore di latte, e zucchero in pane a proporzione. Quando averà consumato la quarta parte. Squagliate mezza libbra di cioccolata, come per la Crema velutè *pag.* 176., indi mescolatela col latte suddetto, e fate dare ancora qualche bollo. Allorchè sarà freddo poneteci dieci rossi d'uova fresche, passate due volte alla salvietta, riempiteci le chicchere, fatele cuocere a Bagnomaria, con fuoco sotto, e sopra, avvertendo che l'acqua non sormonti le chicchere. Quando saranno quagliate, levatele asciugatele, e servitele fredde.

Crema di Cioccolata.

Antremè = Fate una composizione come per la Crema Brulè *pag.* 180., ma senza limone, e prima di farla cuocere metteteci mezza libbra di cioccolata squagliata, e fatta bollire con un poco di latte; indi finitela, e servitela fredda come l'altra, senza però glassarla di zucchero.

Crema all'Inglese.

Antremè = Ponete in una cazzarola una foglietta di latte, e mezza di fiore di latte, con zucchero in pane a proporzione, uno stecco di

 can-

cannella, un pizzico di coriandoli, e qualche fettina sottile tagliata sulla superfice di un limone; quando averà bollito un quarto d'ora, fate raffreddare; indi aggiungeteci dieci rossi d'uova fresche, passate due volte per la salvietta torcendola, riempiteci le chicchere, fatele cuocere a Bagno-maria come sopra; allorchè saranno fredde. Abbiate un ferro fatto espressamente a guisa di pomo, che entri dentro la chicchera, fatelo divenire rovente sulla bracie. Ponete nel momento di servire del zucchero fino sopra la Crema, posateci per un momento il ferro rovente, che verranno glassate color d'oro, e servitele subito.

Crema alli Pistacchi.

Antremè = Pestate mezza libbra di pistacchi, prima mondati all'acqua bollente, e ben verdi, quando saranno ben pesti, aggiungeteci un verde, come è descritto nel *Tom. I. pag.* 21. Stemperate con latte, e fiore di latte bollito con zucchero in pane a sufficenza, uno stecco di cannella; indi passate alla salvietta con espressione; fate raffreddare, metteteci dieci rossi d'uova fresche, passate di nuovo due volte alla salvietta, riempiteci le chicchere, o vasetti, fatele cuocere a Bagno-maria, e servitele fredde di un bel color pomere.

Crema all'Acqua.

Antremè = Misurate con acqua la quantità delle chicchere che volete servire, e versatele in una cazzarola con una chicchera d'acqua di più; fatela bollire con zucchero in pane a proporzione, uno stecco di cannella, un pizzico di coriandoli, qualche fettina sottile tagliata

sul-

sulla superfice di un limone . Quando averà consumato un poco , fatela raffreddare ; indi metteteci dieci rossi d'uova fresche , passate alla salvietta due volte , riempiteci le chicchere , fatele cuocere a Bagno-maria , e servitele fredde , glassate sopra con zucchero fino , ed il ferro rovente , come la Crema all' Inglese , *pag.* 177.

Crema alla Duchessa .

Antremè = Fate bollire un quarto d'ora , una foglietta di latte , e mezza di fiore di latte , con un poco di vainiglia , e zucchero in pane a proporzione . Quando sarà freddo poneteci dieci rossi d'uova fresche , passate alla salvietta due volte , riempiteci le chicchere , fatele cuocere a Bagno-maria . Nel momento di servire poneteci sopra del bianco d'uova sbattuta in fiocca , spolverizzate con zucchero fino , e glassate colla pala rovente senza toccare .

Crema al Caffé .

Antremè =. Fate bollire con zucchero mezza foglietta di latte , e mezza di fiore di latte , con quattro tazze di caffè ben posato , e chiaro ; quando averà un poco bullito , fatelo raffreddare , poneteci dieci rossi d'uova fresche , passate due volte alla salvietta torcendola , riempiteci le chicchere , fatele cuocere a Bagno-maria , e servitele fredde .

Crema Vergine .

Antremè = Prendete una foglietta di fiore di latte , e mezza di latte , fatelo bollire , e consumare un terzo , con zucchero in pane a proporzione ; indi fatelo raffreddare , aggiungeteci un pochino di scorzetta d'arancio trita , spume

 schiac-

schiacciate, sei bianchi d'uova sbattuti in fiocca; mescolate bene il tutto; versate nel piatto, che dovete servire; fate cuocere, e prendere un bel colore ad un forno assai temperato, e servite tremolante.

Crema alla Stakbemberg.

Antremè = Fate bollire cinque minuti, una foglietta di fiore di latte, e mezza di latte con zucchero in pane a proporzione, uno stecco di cannella, ed una scorzetta di arancio di portogallo. Quando sarà freddo, passatelo alla salvietta coi soliti *Gigiè*. Ponete il piatto, che dovete servire sopra la cenere calda strofinato sopra con qualche *Gigiè*, versateci la Crema, copritela d'un altro piatto con un poco di fuoco sopra. Quando sarà quagliata, fatela gelare sopra la neve.

Crema alla Pompadura.

Antremè = Stemperate sei rossi d'uova, e due bianchi con un cucchiajo di farina, mezza foglietta di latte, e mezza di fiore di latte, zucchero in pane a proporzione, scorzetta di limone, fiori d'arancio canditi, spume, il tutto trito, movete sopra il fuoco; quando sarà ben legata, versatela sopra il piatto che dovete servire; fatela stare lungamente sopra un picciolo fuoco, fintantochè sarà ben gratinata, senza essere abbruciata, glassatela con zucchero, e la pala rovente senza toccare.

Crema Brulè.

Antremè = Mescolate in una cazzarola sei rossi d'uova, con un buon cucchiajo di farina, e stemperate con una foglietta di latte, e mezza di fiore di latte, passate al setaccio; aggiun-

ge-

geteci uno stecco di cannella, ed una scorzetta di limone; fatela stringere sopra il fuoco, finchè non senta più la farina; indi levate la cannella, ed il limone, versatela sopra il piatto, che dovete servire; fatela raffreddare. Nel momento di servire spolverizzatela di zucchero fino, glassatela colla pala rovente, toccandola sopra, e servitela subito.

Crema al Caramello.

Antremé = Fate un caramello con zucchero in pane, ed un poco d'acqua, quando sarà di un colore di cannella oscuro, bagnate con un poco d'acqua, fate bollire un momento, e poscia alquanto raffreddare; indi fate bollire mezzo quarto d'ora, mezza foglietta di latte, e mezza di fiore di latte, con una scorzetta di limone, uno stecco di cannella, dodici coriandoli. Quando sarà freddo, metteteci il caramello sudddetto, dieci rossi d'uova, passate alla salvietta due volte, riempiteci le chicchere, fatele cuocere a Bagno-maria, e servitele fredde, Osservate che il caramello sia sufficiente per addolcire la Crema.

Crema alla Marenga.

Antremè = Stemperate in una cazzarola sei rossi d'uova con un cucchiajo di farina, ponete i bianchi a parte in una terrina; aggiungete nei rossi mezza foglietta di latte, e mezza di fior di latte; fate cuocere mezz'ora sopra un fuoco leggiero, acciò non senta la farina; indi poneteci un poco di scorzetta di limone candita, fiori di arancio canditi, qualche spuma, il tutto trito fino. Versate la Crema ne piatto che dovete servire. Sbattete i bianch

in

in fiocca, metteteci del zucchero in polvere a proporzione, poneteli sopra la Crema a guisa di cuppola, spolverizzate di zucchero fino; fate cuocere mezz'ora ad un forno assai temperato, e servite subito.

Crema alla Marenga a Bagno-maria.

Antremè = Fate bollire un quarto d'ora una foglietta di latte, e mezza di fiore di latte, con una scorzetta di limone, uno stecco di cannella, dodici coriandoli, e zucchero in pane quanto basti. Quando sarà freddo, metteteci dieci rossi d'uova fresche, passatela alla salvietta due volte, versatela nel piatto che dovete servire; fatela cuocere a Bagno-maria sopra una cazzarola piena d'acqua bollente, coperta con un'altro piatto, e con un poco di fuoco sopra. Allorchè sarà cotta, levatela, metteteci sopra una marenga come la precedente; fatela cuocere ad un forno di bel colore, e servitela subito.

Crema Sufflè.

Antremè = Fate una Crema come la prima alla Marenga. Quando sarà cotta, fatela raffreddare, poco prima di servire, mescolatela con sei bianchi d'uova sbattuti in fiocca, ponetela sopra il piatto che dovete servire, fatela cuocere ad un forno temperato; allorchè sarà cotta, e di un bel colore d'oro, servitela subito, altrimenti ricade.

Crema alla Rena.

Antremè = Fate bollire, e consumare un terzo una foglietta di latte, e mezza di fiore di latte, con zucchero a proporzione, uno stecco di cannella, ed un poco d'acqua di fiori di arancio.

cio. Quando sarà quasi fredda, metteteci trè oncie di mandorle dolci, pelate, e pestate nel mortajo ben fine, passatela alla salvietta con espressione, indi mescolateci sette bianchi d'uova sbattuti in fiocca; versatela nelle chicchere, o nel piatto, fate cuocere a Bagno-maria con poco fuoco sopra, acciò non prenda colore, e servitela subito.

Crema al Bianco Mangiare.

Antremé = Fate bollire due fogliette di latte, con mezza foglietta di fiore di latte, una stecco di cannella, zucchero a proporzione, e una scorzetta di limone, che consumi la quarta parte. Fate cuocere leggermente quattr'oncie di riso, ben pulito, e lavato, con un bicchiere d'acqua bollente, indi bagnatelo col latte suddetto poco per volta, fintantochè sia ben cotto, e denso, passatelo alla stamina con espressione, o al setaccio, con tre oncie di nocchie, o mandorle dolci, pelate e peste nel mortajo ben fine; metteteci poscia otto bianchi sbattuti in fiocca, mescolate bene, versate sopra il piatto che dovete servire; fate cuocere al forno, e servite glassato di zucchero fino colla pala rovente senza toccare. Potete anche riempire con detta Crema delle chicchere, e farle cuocere a Bagno-maria, e servirle nella stessa maniera col ferro rovente senza toccare. Vedete Crema all'Inglese *p.* 177.

Crema di Farina di Riso.

Antremè = Questa si appresta, e si serve nella stessa guisa, che la Crema Brulè, colla sola differenza, che in luogo della farina di Fromento, vi si pone della farina di Riso.

Crema al Gratino.

Antremè = Mescolate sei rossi d'uova, due bianchi, un cucchiajo di farina, e poco zucchero, con mezza foglietta di latte, e mezza di fiore di latte, passate al setaccio, mescolateci spume, fiori di arancio, e scorzetta canditi, il tutto trito fino; versate sopra il piatto che dovete servire, ponetelo sopra un fornello con sotto poco fuoco; fate cuocere dolcemente la Crema fintantochè sia ben gratinata, senza essere abbruciata. Nel momento di servire spolverizzatela sopra con zucchero fino, e glassatela colla pala rovente senza toccarla.

Crema alla Delfina.

Antremè = Stemperate in una cazzarola, sei rossi d'uova, un cucchiajo di farina, ed un poco di zucchero, con una foglietta di latte, e mezza di fiore di latte, passate al setaccio; fate cuocere mezz'ora con uno stecco di cannella, movendo sempre con una cucchiaja di legno; quando sarà mezza fredda, aggiungeteci qualche spuma, fiori di arancio canditi, zucca candita, il tutto trito fino, e quattro bianchi d'uova sbattuti in fiocca. Ponete una porzione di questa Crema sopra il piatto che dovete servire, aggiustateci sopra del pane di Spagna tagliato in fettine fine, o biscottini; coprite colla Crema, poscia rimettete il pane di Spagna; e finite colla Crema; fate cuocere ad un forno temperato, e servite glassato di zucchero.

Crema di Riso.

Antremè = Abbiate un poco di riso ben cotto con latte, essendo freddo, e denso, stempera-

ratelo con una foglietta di fiore di latte, aggiungeteci scorsetta di limone, qualche spuma, fiori di arancio canditi, il tutto trito, un poco di cannella in polvere, cinque rossi d'uova, e li bianchi sbattuti in fiocca, zucchero a proporzione, versate sopra il piatto che dovete servire; fate cuocere ad un forno temperato, e servite glassato di zucchero.

Crema alla Marié.

Antremè = Stemperate sei rossi d'uova e due bianchi con un cucchiajo di farina, mezza foglietta di latte, e mezza di fiore di latte, zucchero a proporzione, scorzetta di limone, qualche spuma, fiori di arancio canditi, tre oncie di cioccolata, il tutto trito; versate sopra il piatto che dovete servire; fate cuocere sopra un fuoco leggiero, come la Crema al Gratino. Servite spolverizzata di zucchero fino, e glassata colla pala rovente senza toccare.

Crema Fritta alla Siracca.

Antremè = Mescolate tre oncie di farina, con sei uova intere, e zucchero a proporzione, con una foglietta di latte, e mezza di fiore di latte; fate cuocere sopra un fuoco leggiero mezz'ora, con uno stecco di cannella, movendo sempre con una cucchiaja di legno, finchè non senta la farina, e che sia molta densa; indi levate la cannella, aggiungeteci qualche spuma, scorzetta di limone, fiori di arancio canditi, il tutto trito fino; stendete la Crema sopra una lastra di rame unta di butirro, alla grossezza di mezzo dito. Quando sarà fredda tagliatela in mostaccioli, o quadretti, indorateli con uovo sbattuto, spolverizzateli con me-

metà mollica di pane grattata, e metà farina mescolata insieme; fatela friggere nello strutto ben caldo, e servitela di bel colore, glassata di zucchero colla pala rovente, senza toccarla. La potete fare anche in questa maniera, cioè: Quando sarà cotta versatela sopra una lastra di rame, spolverizzata di farina, stendetela della grossezza di due scudi, infarinatela anche di sopra. Allorchè sarà fredda, tagliatela come la precedente, fatela friggere di bel colore, e servitela glassata nello stesso modo.

Crema Fritta all'Inglese.

Antremè = Fate bollire una foglietta di latte, ed una di fiore di latte, con uno stecco di cannella, una scorzetta di limone, un pizzico di coriandoli, e zucchero a proporzione. Quando sarà quasi fredda, stemperateci nove uova intere, passate al setaccio, fate cuocere a Bagno-maria. Allorchè sarà raffreddata, tagliatela in mostacciuoli, intingeteli in una pastella da frittura, e fateli friggere di bel colore nello strutto, e servite glassato di zucchero colla pala rovente senza toccare.

Crema alla Peruviana.

Antremè = Quando averete fatto bollire, e consumare un terzo due fogliette di latte, ed una di fiore di latte, fatelo raffreddare; indi stemperateci dodici rossi d'uova, con zucchero a proporzione, aggiungeteci uno stecco di cannella, ed una scorzetta di limone; fate stringere sopra un fuoco leggiero, movendo sempre con una cucchiaja di legno senza bollire; quando sarà cotta, e densa una cosa giusta, spremeteci il sugo di due limoni, ciò che

la

la stringerà maggiormente, levate allora la cannella, ed il limone, e versatela sopra un Gattò di pane di Spagna, e servite freddo; oppure ponetene un poco nel fondo del piatto che dovete servire, aggiustateci sopra delle fette di pane di Spagna, e così suolo per suolo, terminando colla Crema, e servite freddo con sopra spume di mandorle amare schiacciate.

Crema Pasticciera.

Antremè = Questa Crema la potete fare con farina di riso, o di fromento. Essa è la medesima, che la Crema Brulè, ma assai più densa. Quando sarà fredda ci potete aggiungere ciò che vi aggrada, come sarebbe scorzetta di cedrato, di portogallo, di arancio, di limone ec. Se queste scorzette sono candite, le tagliarete in piccioli dadini, se poi sono scorzette del frutto fresco, le tritarete fine. La zucca candita, le spume di mandorle amare, ed i fiori di arancio canditi, sono tutte cose ottime. Alcuni aggiungono anche nella Crema qualche bianco d'uovo sbattuto in fiocca, ma ciò dipende dalla volontà.

Crema Sufflè al Pane di Spagna.

Antremè = Inzuppate una libbra di pane di Spagna, o biscottini di Savoja, con una foglietta di fiore di latte: indi metteteci otto rossi d'uova, e zucchero a proporzione. Grattate la superficie di un limone, o cedrato, o arancio portogallo, con un poco di zucchero in pane, che grattarete poi lo stesso zucchero nella composizione per dargli l'odore, passate al setaccio, aggiungeteci sei bianchi d'uova sbattuti in fiocca; versate nel piatto che do-

ve-

vete servire, con un bordino intorno di mollica di pane; fate cuocere ad un forno assai temperato, e servite subito glassato di zucchero. Il bordino vedetelo all'Articolo delle Guarnizioni *pag.* 56.

Crema alla Portoghese.

Antremè = Stemperate sei rossi d'uova, con un poco di farina, e zucchero a proporzione, con mezza foglietta di latte, e mezza di fiore di latte, aggiungeteci uno stecco di cannella, ed una scorzetta di limone: fate stringere sopra il fuoco, che non senta la farina, e che sia delicata, cioè competentemente legata. Sbattete i bianchi in fiocca. Abbiate del latte bollente al fuoco, condito con un poco di zucchero, e un'idea di sale; prendete con un cucchiajo porzione del bianco sbattuto, ponetelo nel latte, fatelo cuocere, rivoltandolo d'ambe le parti, e a mano a mano ponetelo sopra un setaccio; quando sarà finito, versate un poco di Crema nel fondo del piatto che dovete servire, aggiustateci sopra il bianco d'uova a guisa di cuppola, tramezzandolo, e coprendolo per tutto colla Crema. Servite freddo con sopra spume di mandorle amare schiacciate, ed intorno, se volete, guarnite di cialdoncini, o picciole pastine frolle.

Crema di Persiche.

Antremè = Prendete sette, o otto buone persiche, levategli l'osso, fatele cuocere con un poco di vino bianco, acqua a sufficienza, e zucchero a proporzione; a mezza cottura aggiungeteci le mandorle delle persiche pelate, e schiacciate. Quando saranno ben cotte, pas-

sa-

satele per il setaccio, fatele raffreddare, indi mescolateci otto rossi d'uova fresche, osservate che la dose sia sufficiente per sette in otto chicchere, e non molto densa, ripassate due volte al setaccio, riempiteci le chicchere, fatele cuocere a Bagno-maria, e servitele fredde.

Crema di Albicocche.

Antremè = Questa fassi nello stesso modo, ma senza vino, aggiungendoci in luogo più acqua.

Crema di Ananasse.

Antremè = Tagliate in fettine assai fine, e per traverso una buona ananasse; indi ponetela a cuocere con acqua, un bicchiere di vino bianco buono, uno stecco di cannella, e zucchero in pane a proporzione, o con acqua sola, e zucchero. Allorchè sarà cotta, ed il sugo sufficiente per la Crema, passatela al setaccio senza espressione, fate raffreddare, aggiungeteci dieci rossi d'uova fresche, ripassate di nuovo due volte; ponete nelle chicchere, fate cuocere a Bagno-maria, e servite freddo.

Crema di Visciole.

Antremè = Fate cuocere una libbra, e mezza di visciole come l'ananasse; indi passatele al setaccio senza espressione; pestate una porzione dei nocciuoli, uniteli alla composizione, ripassate al setaccio, e osservate che la dose sia sufficiente per la Crema; fate raffreddare, metteteci i rossi d'uova, come sopra, passate ancora due volte, riempite le chicchere, fate cuocere a Bagno-maria, e servite freddo.

Crema di Fravole.

Antremè = Schiacciate una libbra, e mezza di fravole in una terrina, aggiungeteci un bicchie-

chiere di vino bianco buono, acqua a proporzione, un poco d'acqua di cannella, zucchero in pane spolverizzato a sufficienza. Dopo un' ora passate per un setaccio fino senza espressione, e che la dose sia bastante per la Crema; aggiungeteci dieci rossi d'uova fresche, ripassate due altre volte, versatela nelle chicchere, fatela cuocere a Bagno-maria, e servitela fredda. Quelle di Framboese, e Ribes, si apprestano nello stesso modo.

Crema di Frutta senza Polpa.

Antremè = Fate bollire delle persiche, o visciole, o albicocche, o ananasse, come per le Creme quì sopra indicate; ma con più acqua, zucchero in pane a sufficienza, e le loro mandorle schiacciate; e per le visciole, o ananasse, cannella, o vainiglia; indi versatele dentro una salvietta prima bagnata, e ben spremuta; torcetela leggiermente acciò esca tutto il sugo del frutto senza la polpa; fate raffreddare questo sugo, che sia sufficiente per la Crema, poneteci dieci rossi d'uova fresche, ripassate altre due volte; torcendo soltanto la salvietta, riempite le chicchere, fate cuocere a Bagno-maria, e servite freddo.

La Crema di Ananasse la potete fare anche senza cuocere; cioè tagliata in fette, e messa in infusione come quella di Fravole; ovvero con solo acqua, e zucchero.

Crema alla Polignac di Cioccolata Bianca.

Antremè = Predete cinquanta mandorle di buon Caracca, fatele abbrostolire in una padellina che terrete per questo oggetto, soltanto per pelarle; indi dividete le lobe di dette mandor-

dorle, e abbrostolitele ancora un poco; ponetele poscia in infusione per ott'ore con un bicchiere d'acqua comune, e un poco di vainiglia, e cannella sulla cenere calda. Dopo scolate l'acqua per un setaccio, aggiungeteci dodici rossi d'uova fresche, zucchero a sufficienza chiarificato a sciroppo, mescolate bene, e ponete sopra un fuoco moderato, movendo sempre con una cucchiaja di legno, fintantochè li rossi d'uova saranno cotti. Osservate bene, che non siano, nè poco, nè troppo cotti, mentre da ciò dipende tutto il sapere per fare queste Creme; indi versate in una terrina. Tre quarti d'ora prima di servire sbattete questi rossi cotti colle bacchette, come se fossero bianchi d'uova da mettere in fiocca, vedrete che devono prendere una certa consistenza come una pasta di pane di Spagna. Servite subito nelle chicchere ec.

Crema alla Polignac di Biada.

Antremè = Questa si fa nello stesso modo, colla sola differenza, che in luogo del Caracca, vainiglia, e cannella, vi si mette due pugni di biada abbrostolita come il Caffè, e si finisce, e si serve nella stessa maniera.

Crema alla Polignac di Persiche.

Antremè = Prendete sei belle persiche della Maddalena ben mature, o altre, levategli l'osso; indi spremetele colla mano sopra un setaccio, che il sugo cada in una terrina, mescolate con questo sugo dodici rossi d'uova fresche, e zucchero chiarificato, come sopra. La polpa passatela al setaccio, e se resta ancora qualche poco di sugo ponetelo colli rossi d'uo-

vo

vo. Fate cuocere questi sopra un fuoco moderato, movendo sempre con una cucchiaja di legno. Quando saranno cotti al loro punto versateli in una terrina. Un'ora prima di servire sbatteteli come gli altri, e a poco per volta metteteci la polpa delle persiche passata al setaccio, le mandorle pelate, e trite assai fine, ed il sugo di un limone. Le mandorle le potete anche schiacciare, e porle in infusione con un pochino d'acqua, che passarete, e metterete nei rossi d'uova prima di farli cuocere.

Queste Creme dette alla *Polignac*, ovvero *Fouttes*, si fanno nella stessa maniera di tutte sorta di Frutta, come di visciole, albicocche, persiche, framboese, ribes, fravole ec. Le ananasse, moscarole, e lazzarole, si devono prima cuocere con acqua, ed un poco di zucchero in pane. La poca di decozione della cottura che resta, la quale deve essere un buon bicchiere, si passa al setaccio; quando sarà fredda si unisce con dodici rossi d'uova fresche, e la polpa del frutto si passa per setaccio, e si mescola poco per volta nell'uova, allorchè dopo cotte si sbattono.

Il sugo di limone si pone ad ogni sorta di frutto, alla riserva delle visciole, framboese, e ribes, e questo si pone quando si sbattono le uova dopo cotte.

Crema alla Polignac di Portogallo.

Antremé = Abbiate un bicchiere di sugo di portogalli, con qualche fettina assai sottile della superficie de' medesimi; passate questo sugo per un setaccio fino di seta, mescolatelo con

con dodici rossi d'uova fresche, zucchero chiarificato a sciroppo la quantità che bisogna: fate cuocere come la Crema di Cioccolata bianca. Trè quarti d'ora prima di servire sbattete come il solito, mettendoci il sugo di un limone, e servite subito nelle chicchere.

Crema alla Polignac di Cedrato.

Antremè = Tagliate la scorza a sei limoni, e prendetene mezzo bicchiere di sugo, che mescolarete con mezzo bicchiere di acqua, grattate con un pezzo di zucchero in pane la superficie di un cedrato per averne lo spirito, che metterete nell'agro di limone; squagliato che sarà, passate al setaccio, aggiungeteci zucchero chiarificato a sciroppo secondo il bisogno, dodici rossi d'uova fresche; fate cuocere sopra un fuoco moderato, movendo sempre con una cucchiaja di legno; indi versate in una terrina, tre quarti d'ora prima di servire, sbattete come le altre Creme alla Polignac, e servite subito nelle chicchere. Se il sugo di limone fosse poco, aggiungetene un poco più nell'atto che sbattete le uova.

Crema alla Polignac di Limone.

Antremè = Prendete mezzo bicchiere di sugo di limone come sopra, e mezzo di acqua, aggiungeteci qualche fettina della superficie del frutto; indi passate al setaccio di seta, metteteci zucchero a sufficienza chiarificato come sopra, dodici rossi d'uova fresche; fate cuocere, e sbattute bene come il solito, e servite nello stesso modo.

Tutte queste Creme alla *Polignac* si possono servire nei vasetti subito fatte, ovvero in

una torta, o pasticcietti vol-o-vant di pasta sfoglia, o frolla, o dentro, o tramezzo un Gatò di Savoja, o pane di Spagna; come anche dentro a tutte sorta di lavori di pasta di mandorle, paste fritte ec. Devesi osservare però che tutta la pasticcieria deve essere prima cotta, e di bel colore, e nel momento di servire, metterci una di dette Creme *Fouettés*.

Delle Gelatine.

Osservazioni sulle Gelatine.

Le Gelatine sono egualmente che le Creme di un grande ornamento sulle buone mense, e nel tempo stesso leggiere, rinfrescative, e delicatissime. Nella vecchia cucina si facevano le Gelatine col brodo de'piedi di vitella, o altri brodi di carne; ovvero con corno di Cervo; ma al presente grazie ai progressi della Professione si è trovato che la colla di pesce è assai superiore, sì per la sua limpidezza, e leggierezza, quanto che non ha alcun sapore sensibile agli organi del gusto, e dell' odorato, onde è stata abbracciata da tutti i maestri dell'arte, ed inoltre da chi brama di mangiar bene. In Francia, Germania, Inghilterra, e tutti i paesi del Settentrione, fassi un consumo prodigioso di colla di pesce per le Gelatine, che amano con una specie di trasporto, specialmente le donne. Chi vorrà per altro servirsi del brodo de'piedi, o corno di Cervo, ciò dipenderà dalla volontà.

Tut-

Tutte le Gelatine si debbano passare fino ad una perfetta chiarezza, e per far ciò è preferibile una stamina ad una salvietta, mentre essendo più rada ha più campo il liquore di filtrare attraverso della medesima.

Preparazione della Colla di Pesce.

Per un piatto d'*Antremé*, prendete tre anelli di colla di pesce, che siano grandi, bianchi, e trasparenti, batteteli con un martello sopra una pietra, con sotto un foglio di carta reale doppia, spilluccateli bene, lavateli due volte all'acqua fresca, metteteli poscia in una cazzarola con una fogl'etta d'acqua comune; fate bollire a fuoco allegro senza schiumare, o almeno poco, mentre si rischia di portare via la colla a forza di volerla schiumare. Quando sarà consumata l'acqua più di due terzi, e la colla ben liquefatta, passate per una salvietta prima bagnata nell'acqua e spremuta, fate colare in una tazza di argento, o una picciola terrina, torcendo leggermente la salvietta; osservate che dev'essere d'una limpidezza sorprendente, fate raffreddare, e servite come si dirà in appresso. Nelle Cucine, ove si lavora in grande si fanno squagliare circa cento anelli per volta, e si hanno delle terrine piene di colla di pesce per le Gelatine. Ma quì non si parla, che di un semplice ordinario, o di qualche pranzo straordinario. Secondo dunque la quantità della Gelatina, o delle Gelatine, che volete fare, sia per un pranzo, sia per un'ordinario, bisogna che vi regolate per gli anelli di colla di pesce, che dovete squagliare, mentre essendo un'articolo al-

alquanto caro di prezzo è necessario avere attenzione di non mandarla da male.

Gelatina di Granato.

Antremé = Prendete un bel granato rosso, e acido, o due, mentre vi sono anche dei dolci, levategli tutti gli acini, frangeteli colla mano sopra un setaccio, e fate cadere il sugo dentro una terrina che terrete sotto. Pestate poi una porzione de'medesimi acini non tanto fini, ed uniteli al sugo del granato passato nella terrina, metteteci a proporzione zucchero in pane spolverizzato, un poco di acqua fresca a sufficienza, e un poco di acqua di cannella, o di vainiglia; mescolate il tutto finchè il zucchero siasi squagliato, indi bagnate una salvietta fina, o stamina con acqua, e spremetela bene, legatela al di sotto di una sedia, ovvero abbiate un'ordegno fatto di legno espressamente in cui legarete la salvietta; passate, e ripassate quattro, o cinque volte la Gelatina leggermente per la salvietta, tenendoci sotto una terrina, fino alla sua perfetta chiarezza; aggiungeteci poscia la colla di pesce, la quale deve essere fredda, ma non rappresa. Versate la Gelatina nelle chicchere, o secchietti d'argento, o vasetti di cristallo, o giatta di porcellana ec., e ponete sopra la neve. Per vedere come la Gelatina è forte mettetene un pochino sopra la neve in un cucchiajo d'argento.

Per chicchere, giatte, e picciole stampe bastono trè anelli grandetti di colla di pesce. Per stampe mezzane quattro in cinque, e per stampe grandi sei in sette. Le stampe, qualunque siano, dopo che la Gelatina sarà gelata

lata sulle neve, e nel momento di servire s'immergono un'istante nell'acqua bollente, e si rivoltano subito sopra il piatto con sotto una salvietta piegata propriamente. Alla fine di quest'Articolo dirò le diverse variazioni, che fannosi colle Gelatine, mentre quanto ho detto potrà servire di base per tutte le altre.

Gelatina di Fravole.

Antremè = Abbiate una libbra e mezza di fravole fresche, mondatele, schiacciatele leggermente colla mano, ponetele in una picciola sorbettiera con un poco di vino moscato, o altro vino bianco, zucchero in pane spolverizzato a proporzione, un poco di acqua fredda a sufficienza, ed un poco di acqua di cannella, e sugo di limone. Lasciate in infusione per due ore, indi passate alla salvietta, o stamina come sopra, aggiungeteci la colla di pesce nello stesso modo, versate la Gelatina dove vi pare, ponetela sulla neve, e servitela.

Gelatina di Framboese.

Antremè = Questa, e quella di Ribes si apprestano nello stesso modo, che quella di Fravole.

Gelatina di Persiche.

Antremè = Prendete delle persiche dette della Maddalena, o altre che siano di buona qualità, e ben mature; tagliatele in fette, mettetele in infusione dentro una sorbettiera con un poco di vino moscato, o altro vino bianco, un poco di acqua fredda a sufficienza, un poco di acqua di vainiglia, zucchero in pane spolverizzato a proporzione, uniteci le mandorle delle persiche schiacciate grossolanamente; lasciate in infusioone per due ore; indi passate alla

alla salvietta, o stamina, fino alla perfetta chiarezza, come la Gelatina di granato, aggiungeteci la colla di pesce, e finitela come sopra.

Gelatina di Albicocche.

Antremè = Questa Gelatina si appresta esattamente come quella di Persiche, ma senza vino, ed in luogo ci si mette un poco più d'acqua comune.

Gelatina di Ananasse.

Antremè = Abbiate una buona ananasse, sincera, e ben matura, tagliatela in fettine fine per traverso, mettetela in infusione per due ore, dentro una picciola sorbettiera, con acqua comune a sufficienza, un poco di vino moscato, zucchero in pane spolverizzato, un poco d'acqua di cannella; ovvero con solo acqua, e zucchero; passate poscia alla salvietta più volte come la Gelatina di granato, aggiungeteci la colla di pesce, e finitela, e servitela come le altre.

Gelatina di Frutta alla Valiere.

Antremè = Le Gelatine di persiche, di albicocche, e di ananasse alla Valiere si fanno cotte, cioè: mettete delle persiche sincere, e ben mature tagliate a spicchi con tutta la pelle in una cazzarola con le loro mandorle pelate e schiacciate, metà acqua, e metà vino bianco, o moscato, zucchero fino a proporzione, uno stecco di cannella; fate bollire dolcemente un quarto d'ora, e che resti abbastanza sugo per la Gelatina; indi passate alla stamina, o salvietta, fino alla perfetta chiarezza; quando sarà quasi fredda aggiungeteci la colla di pesce, e finite questa Gelatina, come quella cruda. Se ser-

servite la Gelatina nelle stampe, allora non mettete le mandorle schiacciate nelle persiche, ma pelatele, tagliatele in filetti, ed aggiustatele tramezzo la Gelatina nell'atto che la fate rapprendere sopra la neve.

Quella di albicocche si appresta nello stesso modo, ma senza vino, ed un poco più d'acqua.

Quella di ananasse si appresta egualmente, ma senza vino, e senza alcuno odore. Se non avete, o non volete impiegare un'ananasse per la Gelatina, prendete tutti i rimasugli di quelle che sono state mangiate alla tavola; fateli bollire con acqua e zucchero in pane; indi passatene il sugo alla salvietta, o stamina, alla perfetta chiarezza, aggiungeteci un poco di sugo di limone, e finite la Gelatina come le altre. Se la servite sopra una giatta di porcellana, poneteci in mezzo, nel momento di servire, il Plesso di una ananasse ben fresco.

Gelatina di Visciole.

Antremè = Prendete delle marasche, o altre visciole, levategli i gambi, schiacciatele dentro una salvietta prima bagnata nell'acqua e ben spremuta, torcetela acciò esca tutto il sugo delle visciole, che farete cadere in una terrina; schiacciate anche un poco i nocciuoli delle marasche, e mescolateli col sugo, condite a proporzione con zucchero in pane spolverizzato, un poco di acqua fresca, un poco di acqua di vainiglia, e un tantino di sugo di limone; mescolate finchè il zucchero siasi squagliato; indi passate alla salvietta, o stamina, come la Gelatina di granato, e finitela egualmente.

Ge-

Gelatina di Visciole secche.

Antremè = Queste si pestano nel mortajo grossolanamente; indi si mettono in infusione per due ore dentro una picciola sorbettiera, con zucchero in pane spolverizzato, un poco d'acqua comune a proporzione, un poco d'acqua di cannella, un poco di sugo di limone; si passano poscia alla salvietta o stamina fino alla perfetta chiarezza, e si finisce la Gelatina come sopra.

Gelatina di Fravole senza il Frutto.

Antremè = Prendete un certo seme detto *Anicella*, un'oncia basta trè volte; pestatelo nel mortajo di bronzo; indi ponetelo in infusione per due ore dentro una picciola sorbettiera, con zucchero in pane spolverizzato, un poco d'acqua di cannella, ed acqua comune a sufficienza, aggiungeteci poscia un poco di sugo di limone, dategli il colore con un poco di amarante, passatela alla salvietta o stamina come le altre, e finitela nello stesso modo.

Gelatina di Portogallo.

Antremè = Levate la scorza a sei, o più limoni, tagliateli nel mezzo, spremeteli sopra un setaccio di seta, spremeteci ancora due aranci di portogallo, che il sugo vada a cadere dentro una terrina; tagliate delle fettine picciole ed assai sottili sulla superfice d'un bel portogallo, e fatele cadere nell'agro, mescolate con un cucchiajo grande d'argento, addolcite con sciroppo fatto con zucchero in pane, o zucchero fioretto bianchissimo, la quantità necessaria; mescolate ancora, acciò lo sciroppo s'incorpori coll'agro. Passate quindi per una sal-

salvietta finissima, prima bagnata e poi spremuta, ciò che farete sempre, in un' altra terrina, aggiungeteci la colla di pesce sufficente per la Gelatina; mescolate ancora un poco, assaggiate se domina più il dolce, o l'acido, mentre potete correggere o coll'uno, o coll'altro; ma dovendoci aggiungere l'agro, spremete uno o due limoni scorzati sopra il setaccino di seta, passatelo poscia per la medesima salvietta, ed unitelo alla Gelatina, versatela dove volete, fatela gelare sulla neve, e servitela come le altre.

Gelatina di Limone.

Antremè = Spremete sopra un setaccio di seta sei, o più limoni, alli quali averete tagliato la scorza, e fate cadere il sugo dentro una terrina, fateci cadere delle fettine picciole, ed assai sottili tagliate sulla superfice d'un limone, o due, addolcite con sciroppo di zucchero in pane a sufficienza, mescolate, passate per una salvietta, come la precedente, aggiungeteci la colla di pesce necessaria, mescolate ancora un poco, sempre con un cucchiajo grande d'argento, osservate se nulla domina, per correggerla, bisognando, come sopra. Formate la Gelatina, come credete, e finitela nello stesso modo delle altre.

Gelatina di Cedrato.

Antremè = Spremete il sugo di sei limoni in un setaccino di seta, come sopra, fateci cadere le fettine tagliate picciole, ed assai sottili della superfice d'un buon Cedrato, aggiungeteci lo sciroppo di zucchero a sufficienza, mescolate, passate alla salvietta, come quella di portogallo, uni-

uniteci la colla di pesce, secondo la forma che volete dare alla Gelatina, e finitela come le altre.

Gelatina di Arancio.

Antremé = Questa si appresta, come quella di cedrato, alla sola differenza, che in luogo di mettere la scorzetta di cedrato, si mettono le zeste, cioè le fettine tagliate finissime della superfice di un bell'arancio acido, e si finisce la Gelatina nello stesso modo.

Osservazioni sulle Gelatine di Agrumi.

Tutte queste Gelatine di Agrumi non saranno totalmente limpide come l'acqua; ma di un colore alquanto diafano, mentre ancora non si è ritrovato nella Chimica il segreto di chiarire i sughi acidi di cedro, di limone, di arancio ec. senza fargli soffrire l'azione del fuoco, o qualche altra operazione che li spoglia della loro virtù; mentre la forza dell'agro di questi frutti, consiste in un sale acido essenziale unito e legato da una quantità di parti oleose che contiene; motivo per cui comunica alle fibrette nervose della lingua tutto il suo acido. Spogliato da queste parti acide, e oleose, mediante qualunque operazione, si rende inutile negli alimenti, e segnatamente nelle Gelatine.

Il colore trasparente nelle Gelatine di Agrumi le rende ancora gradevoli alla vista per la loro limpidezza naturale, e se taluno crede di perderci dal canto della vista, vi guadagna molto dal canto del gusto, e dell'odorato. Confesso finalmente, che questo metodo l'ho trovato migliore di tutti gli altri finora conosciuti.

Gelatine di Fiori.

Con le viole mammole, le rose, i fiori di arancio, i garofoli, i gelsomini, i tuberosi, i giunchigli, le agazzie ec. si compongono delle eccellenti Gelatine per quelle persone che ne amano il gusto, e l'odorato. Queste si chiamano *Gelatine di Stagione*.

Gelatina di Violette.

Antremé = Mettete dalla sera in infusione in una tazza di cristallo, o di porcellana, con il suo coperchio, un pugno di viole mammole ben nettate dai gambi, con un bicchiere o più di spirito di vino di ottima qualità. Collocate la tazza in un luogo caldo. La mattina passate l'infusione due o tre volte per una salvietta finissima prima bagnata e spremuta bene, il che pratticherete sempre, e fate cadere il liquore dentro un'altra terrina, ed osservate chè sia sufficiente per la Gelatina, altrimente averete la precauzione di mettere più fiori, e più spirito; aggiungeteci la quantità di sciroppo di zucchero in pane, e la colla di pesce sufficiente, mescolate con un cucchiajo grande di argento, assaggiato se è abbastanza dolce; versate dove credete, fate gelare sulla neve, e servite come le altre Gelatine.

Gelatina di Rose.

Antremé = Questa Gelatina la potete fare di rose fresche, e di rose seccate di recente. Per le fresche prendete una quantità sufficiente di rose pallide, dette in Roma maggiesi, sfrondatele, fatele appassire un giorno all'ombra sopra fogli di carta da scrivere, quindi mettetele in infusione nello spirito di vino, come

si è

si è detto di sopra; e finite, e servite questa Gelatina nello stesso modo dell'altra. Colle rose secche si appresta nella stessa maniera.

Gelatina di Garofoli.

Antremè = Sfrondate i piccioli garofoli, detti in Roma *Velletrani*, che sono li più odorosi, fateli appassire, come le rose, metteteli in infusione con lo spirito di vino nello stesso modo, con quattro, o sei teste di garofani ammaccati; passate la mattina il liquore per una salvietta, come si è detto, in un'altra terrina; aggiungeteci lo sciroppo di zucchero a proporzione, e la colla di pesce in giusta quantità per la Gelatina che volete fare; versate in una giatta, o stampa, o altro, fate gelare come il solito, e servite nello stesso modo.

Gelatina di Gelsomino.

Antremè = Questa si prepara, come quella di viole mammole, mettendo in infusione il semplice fiore bianco del gelsomino, e finite, e servite questa Gelatina come le altre.

Gelatina di Fiori d' Arancio.

Antremè = Sfrondate un buon pugno di fiori d'arancio, cioè prendete soltanto le frondine bianche del fiore, mettetele in infusione nello spirito di vino, come si è detto di sopra. La mattina passate il liquore per una salvietta, come il solito; aggiungeteci lo sciroppo a sufficienza, e la colla di pesce necessaria, a tenore della Gelatina che volete servire, fate gelare sulla neve in una stampa, in una giatta, o in altro utensile, e finite, e servite, come tutte le altre Gelatine.

Ge-

Gelatina di Agazzìa.

Antremè = Prendete dei fiori di agazzia colti di recente, che siano giunti al loro punto di un perfettissimo odore, la quantità necessaria per la Gelatina, metteteli in infusione nello spirito di vino. La mattina passatelo, aggiungeteci lo sciroppo, la colla di pesce, ponete nella stampa, o giatta, o chicchere, fate gelare sulla neve, e servite come tutte le altre Gelatine.

Gelatina di Giunchiglio.

Antremè = Mettete in infusione nello spirito di vino soltanto il fiore bianco del giunchiglio, una quantità giusta per la Gelatina. La mattina passate il liquore, aggiungeteci lo sciroppo, e la colla di pesce, e finite questa Gelatina, come le altre.

Gelatina di Tuberosi.

Antremè = Prendete il solo fiore bianco di tuberosi, quanti saranno necessarj per la Gelatina, poneteli in infusione con lo spirito di vino, coprite e lasciate così fino alla mattina: passate quindi per la salvietta; aggiungeteci lo sciroppo a sufficienza, e la colla di pesce necessaria per la forma che volete dare alla Gelatina, e finitela come tutte le precedenti.

Osservazioni sulle Gelatine di Fiori.

La regola che poco varia nella composizione di queste Gelatine di fiori, è tanto spirito di vino, tanto sciroppo, e tanta colla di pesce. Se quella regola talvolta non è giusta, ciò dipende dalla più o meno forza dello spirito di vino, onde l'uomo di gusto corregge con facilità queste picciole variazioni di dose.

I fio-

I fiori che si mettono in infusione debbano essere coperti dallo spirito di vino, e questo dev'essere in una quantità sufficiente per la Gelatina, che si vuole fare. Dunque bisogna mettere in infusione tanti fiori, e tanto spirito, per quanto si ha bisogno di Gelatina, mentre ce ne vorrà sempre più per una stampa grande, ed una giatta, che per piccioli vasetti, o altro.

Potete ancora mettere più quantità di spirito di vino nell'infusione, ed allora in luogo dello sciroppo, poneteci del zucchero in pane, disciolto a freddo con un poco d'acqua pura, dopo che averete passato il liquore alla salvietta, osservando che sia in una giusta quantità, onde addolcire lo spirito, e la colla di pesce che si deve aggiungere. Quando il zucchero si sarà mescolato col liquore, passate di nuovo alla salvietta, metteteci la colla di pesce, e fate gelare dove vi pare. In questa maniera viene un' eccellente *Rosolio odoroso in Gelatina*, di qualunque sorta di *Fiori Liliaci*. Bisogna però osservare, che lo spirito di vino sia di un' ottima qualità.

Alcuni preparano le Gelatine di Fiori in altra maniera, cioè; addolciscono lo spirito di vino con sciroppo di zucchero in pane, ad un grato sapore, compreso la colla di pesce che vi si deve aggiungere; quindi vi pongano in infusione i fiori. Dopo dodici ore passano il liquore per una salvietta, come sopra, vi aggiungono la colla di pesce, e fanno gelare come il solito. Questo metodo è buono per quei fiori che danno della tintura, come la viola, l'agazzia, la rosa ec. *Del-*

Delle Gelatine di Liquori Odorosi, e Aromatici Distillati.

Con ogni sorta di spirito odoroso e aromatico distillato, potete formare delle eccellenti Gelatine; cioè prendete quella quantità necessaria di spirito di cannella, o di cacao, o di caffè, o di cedrato, o di portogallo, o di anisi, o di finocchio, o di marasche, o di rose, o di fiori di arancio, o di menta ec., addolcitelo ad un gratissimo sapore con zucchero cotto a sciroppo, ma sarà sempre meglio con zucchero in pane disciolto a freddo con un poco d'acqua semplice; filtratelo, aggiungeteci la colla di pesce a tenore della quantità della Gelatina, e dell'utensile dove la volete fare gelare. Se ci mettete lo sciroppo di zucchero non accorre filtrare la Gelatina. Queste si chiamano *Gelatine di Liquori*. Si costumano molto nell' Inverno.

Guarnizioni di tutte le Gelatine in Generale.

Tutte le Gelatine, siano di frutti, di agrumi, di fiori, le potete guarnire dentro le stampe con il frutto, con la scorzetta dell'agrume, o con il fiore, cioè. Quando averete fatto gelare nella stampa due o tre dita traverse di Gelatina, se è di fravole, vi potete mettere delle fravole intere e grosse bagnate nello sciroppo freddo, e ben scolate; fate con queste fravole una corona o altro disegno sopra la Gelatina, e quindi aggiungetevi altre due o trè dita di Gelatina, alquanto rappresa; e così continuate per trè, o quattro strati, finchè la stampa sarà piena. Se la fate di persiche, o di albicocche, farete lo stesso, ponendo un suolo, o due

o due di spicchi del frutto con le loro mandorle spaccate nel mezzo, cotti con zucchero ben stretto, e freddi. Per le Gelatine di Visciole, di Framboese, di Ribes, di Ciriegie marine, farete lo stesso, come quella di Fravole, ma alle visciole bisogna levargli il nocciuolo, ed i pedicoli. Quello che si deve osservare, che tutti i frutti con li quali si vogliano guarnire le Gelatine, eccettuate le fravole, siano cotti ben stretti di zucchero, acciò non gettino umido dentro la Gelatina. Per le Gelatine di Agrumi, si pone uno strato o due di scorzette, o di Cedrato, o di Portogallo, o di Limone ec., ma che siano cotte allo sciroppo, e ben scolate dal zucchero, e fredde. Quanto alle Gelatine di Liquori, di Granato, di Cocomero, di Caffè, di Visciole secche, di Fravole senza frutto, di Crescione; queste le appresterete, e servirete come sono descritte ai loro Articoli particolari. Tutte le Gelatine di fiori le guarnirete con il fiore col quale fate la Gelatina, ma che sia tirato a secco, o brillantato prima di porlo nella Gelatina. Tutte le Gelatine guarnite e tramezzate in questa maniera fanno, non solo un bell'effetto alla vista, ma di più sono più piacevoli al gusto.

Gelatina di Caffè.

Antremè = Fate quella quantità di Caffè, che avete bisogno di Gelatina, che sia carico, e colato, limpido e chiaro: per ogni tazza di acqua mettete un cucchiajo e mezzo da tavola di buon caffè abbrostolito e macinato; il colore bello e trasparente lo porta con se, aggiungeteci zucchero in pane a proporzione.

Quan-

Quando sarà freddo poneteci la colla di pesce necessaria, e formate la Gelatina sopra la neve, facendola gelare in qualunque utensile, come nei secchietti di argento, o chicchere, o vasetti di cristallo, o in una giatta di porcellana, o nelle picciole stampe di rame, o in una stampa grande; regolatevi però con la colla di pesce, secondo dove servite la Gelatina.

Gelatina di Cocomero.

Antremè = Prendete della polpa di un buon cocomero granito, quanta ne avete di bisogno per la Gelatina, ponetela in una picciola sorbettiera con un poco di vino moscato, o altro vino bianco, acqua comune a sufficienza, un poco di acqua di cannella, o vainiglia, zucchero in pane a proporzione spolverizzato, maneggiate un poco la composizione colla mano pulita, e lasciate così due ora la sorbettiera coperta; indi poneteci un pochino di amarante, e un pochino di sugo di limone, passate alla perfetta chiarezza, come il solito, e formatene la Gelatina sopra la neve in qualunque utensile come ho detto di sopra, con tramezzo dei piccioli semi fatti di cioccolata.

Gelatina di Crescione.

Antremè = Prendete circa otto manipoli di crescione, il più fresco che sia possibile, nettatelo, levategli i fusti, e lavatelo all' acqua fresca, pestatelo in un mortajo di marmo, premetene il sugo in un vaso, quanto ve ne bisogna per la Gelatina, aggiungeteci l' agro di cinque, o sei limoni, prima scorzati, che passarete per setaccio di seta, ed un pochino di zucchero in pane. Passatela più volte alla

salvietta, come le altre Gelatine, finchè la vedrete venire chiara, e d'un colore persichino; uniteci quindi lo sciroppo di zucchero, e la colla di pesce, versatela in una stampa, e fatela gelare sulla neve. Potete guarnire il contorno di questa Gelatina con foglie di crescione le più belle e uguali, che sceglierete. Questo segno servirà a far conoscere il composto della Gelatina.

Gelatina di Poncio.

Antremè = Componete in una terrina un Poncio ben fatto, e che nulla domini, con acqua calda, zucchero in pane, Rumbo della Giamaica, agro di limone, e qualche scorzetta tagliata sottile sulla superfice del limone; quindi passate più volte per una salvietta fina, alla perfetta chiarezza; quando sarà freddo metteteci la colla di pesce, e formatene la Gelatina sopra la neve, come le altre.

Gelatina di Vino Moscato.

Antremè = Abbiate del buon vino moscato di Madera, o di Cipro, ponetene in una terrina quella quantità che vi bisogna per la Gelatina, con un pochino di zucchero chiarificato a sciroppo, e colla di pesce a proporzione; versate in una stampa grande di rame, o picciole stampe, fate gelare sulla neve, e nel momento di servire immergete un'istante il fondo della stampa nell' acqua bollente, rivoltate la Gelatina nel suo piatto, e servitela come le altre. Se in luogo delle stampe la volete versare, far gelare, e servire nei bicchierini di cristallo, o in una giatta di porcellana, ciò dipenderà dalla volontà.

Gelatina di Rosolio Maraschino.

Antremè = Ponete in una terrina il Maraschino che vi bisogna per la Gelatina, quello di Zara sarà il migliore, con meno di mezzo bicchiere di acqua fresca, un pochino di zucchero chiarificato a sciroppo, colla di pesce a proporzione. Fate gelare la Gelatina in ciò che credete più a proposito, e servitela come la precedente. Queste due diverse Gelatine si possano apprestare con ogni sorta di Vino, ed ogni sorta di Rosolio.

Nuovo Metodo per le Gelatine di Frutti Freschi.

Quando averete schiacciato sopra il setaccio gli acini di due granati, e passato il sugo in una terrina, con una porzione dei semi dei medesimi acini pestati grossolanamente. Bagnate una salvietta fina non tanto spesso, e spremetela, legatela ad una sedia come il solito, e passateci e ripassateci più volte il sugo dei granati fino alla perfetta chiarezza, facendolo cadere in una terrina, che terrete sotto; aggiungeteci un poco d'acqua di cannella, o di vainiglia, zucchero in pane cotto a sciroppo, o zucchero fioretto bianchissimo cotto egualmente, la colla di pesce, la quale deve essere fredda senza essere rappresa, mescolate, assaggiate, ed osservate che non sia nè troppo dolce, nè troppo acido. Versate la Gelatina dove vi pare, mentre dalla quantità della colla dipende la forma che gli vorrete dare.

Per la Gelatina di Fravole, dopo che averete schiacciato leggermente le fravole, ponetele in una picciola sorbettiera con un poco di vino moscato, o altro vino bianco buono,

un poco d' acqua fresca, ed il sugo di un limone. Lasciate in infusione per due ore; indi passate alla salvietta come sopra, o stamina, aggiungeteci un poco di acqua di cannella, lo sciroppo, la colla di pesce, mescolate, assaggiate se nulla domini, e formatene la Gelatina come le altre.

Quelle di Framboese, di Ribes, si apprestano egualmente. Quando averete fatta l'infusione delle Persiche, alla riserva del zucchero, passate alla salvietta, aggiungeteci lo sciroppo, l'acqua di vainiglia, la colla di pesce, mescolate, ed osservate che non sia troppo dolce. Quella di Albicocche si appresta nello stesso modo, ma senza vino, ed in luogo un poco più d'acqua.

Per la Gelatina di ananasse, quando averete fatta l'infusione, eccettuato il zucchero, e l'acqua di cannella, passate alla salvietta come le precedenti, aggiungeteci lo sciroppo, la colla di pesce, l'acqua di cannella, mescolate, assaggiate, e finite la Gelatina come le altre.

Quando averete finalmente fatta l'infusione delle visciole, o marasche, con porzione dei noccioli schiacciati, un pochino d'acqua, e sugo di limone, passate alla perfetta chiarezza, aggiungeteci un poco d'acqua di vainiglia, sciroppo di zucchero, colla di pesce, mescolate, osservate che non sia nè troppo dolce, nè troppo acida, e formatene la Gelatina a vostro piacere.

Variazioni delle Gelatine, e Modo di Servirle.

Le Gelatine si fanno con qualunque sorta di frutto, che abbia un poco d'acido. In Russia

sia la maggior parte delle Gelatine sono composte di frutti selvatici, a motivo che quella Regione è priva di tutto ciò, che noi abbiamo su questo genere.

L'acqua nelle Gelatine si pone a misura del bisogno della dose, e della più, o meno quantità del sugo del frutto.

Il vino bianco dolce migliore sarà il Malaga, o Cipro, o qualunque buon moscato, ovvero chi non ne avesse può fare uso del vino ordinario, ma di un dolce grazioso, e questo porlo soltanto nelle Gelatine di persiche, ananasse, fravole, e framboese, per quelli che ne amano il gusto.

La colla di pesce se ne pone più o meno, a tenore della forma che si vuol dare alla Gelatina. Se questa fosse nelle stampe grandi, bisogna metterne più, che per le picciole, ed anche meno per le chicchere, o giatte, o piatti. Se la colla fosse rappresa squagliatela a Bagno-maria, cioè, ponete la terrina, o tazza, dove è la colla, nell'acqua bollente fuori del fuoco senza coprirla, finchè sarà squagliata.

La Gelatina si varia secondo il gusto di chi lavora, per esempio: fate due Gelatine, una di granato, ed una di cedrato; ponete nel piatto un dito di quella di cedrato, fatela gelare sopra la neve. Riempite sette, o otto picciole stampe di quella di granato, e fatele gelare egualmente sulla neve. Nel momento di servire, scaldate un' istante nell'acqua bollente il di fuori delle picciole stampe, acciò si stacchi subito la Gelatina, che rivoltarete sopra la Gelati-

latina di cedrato, aggiustandole con simetria tutte all' intorno.

Potete anche decorare il fondo di dette picciole stampe; cioè: mescolate un poco di uova molles, che trovarete alla *pag.* 158., con un pochino di colla di pesce; mescolate ancora un poco di verde, come è descritto nel *Tom. I. pag.* 21. con un pochino di colla di pesce; indi con un picciolo pennellino riempite il fiore che ordinariamente trovasi nel fondo delle picciole stampe, formando le foglie col verde, ed il fiore col giallo; fate gelare sopra la neve; quindi versateci sopra la Gelatina, che le stampe siano piene, e fatele gelare egualmente sopra la neve. Il medesimo potete fare colle grandi stampe ec.

Potete inoltre fare tre Gelatine diverse, come di persiche, visciole, e portogallo. Questa ultima sopra il piatto, le altre due nelle picciole stampe, e tramezzarle sopra a quella di portogallo.

Potete fare ancora trè strati nelle medesime stampe, cioè: quando ne sarà gelato uno sulla neve, poneteci l'altro, e dopo gelato questo, il terzo.

Con le diverse Gelatine si riempiono degli aranci di portogallo interi, prima vuotati, mediante un cava frutto da tutta la loro polpa cellulare, facendo un buco dalla parte del gambo. Dopo riempiti si fanno gelare sulla neve senza sale; e quando sono gelati si tagliano a spicchi, o si servono interi sopra una salvietta.

De-

Devesi osservare, che in tutte le Gelatine, tanto i limoni, che i portogalli, e cedrati debbono essere freschi, e sarà sempre meglio che i limoni siano di Roma; altrimenti le Gelatine saranno poco buone. Non parlo per Napoli, Genova, o altri Paesi ove i limoni, portogalli, e cedrati sono freschissimi, e di ottimo odore.

Finalmente nello scaldare che farete la stampa con la Gelatina nell' acqua bollente, per rivoltarla sopra il piatto, badate bene, che ciò sia per un'istante, altrimenti si squaglierà la Gelatina, e non si potrà più servire. Acciocchè le Gelatine si rapprendino più presto e meglio, mescolate sempre nella neve tritata un poco di sale nero.

Bianco Mangiare alla Cannella.

Antremè = Fate bollire un pochino una foglietta di latte e mezza di fiore di latte, con zucchero in pane a proporzione; indi metteteci un grosso stecco di cannella rotto in pezzi, e stemperateci sopra il fuoco senza bollire mezza libbra di mandorle dolci, o nocchie, pelate, e peste ben fine nel mortajo; passate subito con espressione per una salvietta, aggiungeteci la colla di pesce, riempiteci le chicchere, o stampa, o giatta; fate gelare sulla neve, e servite sopra una salvietta se è in una stampa come le Gelatine. Osservate che dev'essere delicato, e bianchissimo. Se ci farete bollire la cannella, questa ci lascerà la sua tintura, ed il Bianco mangiare sarà di brutto colore.

Bian-

Bianco Mangiare alla Vainiglia.

Antremè = Questo si appresta nella stessa maniera, alla sola differenza, che in luogo d'infonderci la cannella, vi s'infonde un boccello di vainiglia rotto in pezzi, e si finisce come sopra.

Bianco Mangiare alla Cioccolata.

Antremè = Quando il latte e fiore di latte averà bollito con il zucchero, gettateci ben bollente, cinquanta mandorle di buon caracca abbrostolito, come per la Crema alla Polignac *pag.* 190., ed un poco di cannella in pezzi, coprite la cazzarola; passate quindi per un setaccino di seta, stemperateci le mandorle, passate come il solito, versate dove vi pare, e fate gelare sulla neve.

Bianco Mangiare al Caffè.

Antremè = Fate abbrostolire un buon pugno di caffè, come per la Crema velutè *pag.* 173. gettatelo nel latte e fiore di latte bollito con zucchero in pane a sufficienza; coprite la cazzarola; un momento dopo passate per un setaccino di seta, stemperateci le mandorle, o nocchie, passate alla salvietta, e finite il Bianco mangiare come gli altri.

Bianco Mangiare alla Mandorla Amara.

Antremè = Si prepara questo Bianco mangiare come quello alla cannella, solo si mescola con le mandorle dolci una dozzina o più di mandorle amare, ma si mette molto meno cannella, non dovendogli dare che il semplice odore.

Altri Piatti Diversi.

Persiche alla Certosina.

Antremè = Prendete delle buone persiche, dette della Maddalena, non tante mature, spaccatele, e pelatele, aggiustatele col buco al di sopra in un piatto d'argento, o di rame unto di butirro, e spolverizzato di zucchero fino. Tagliate in fettine quattro altre persiche mondate, ponetele in una cazzarola con un pochino di vino bianco, zucchero, un poco d'acqua, ed uno stecco di cannella; fatele cuocere come una marmellata, e consumare tutto il sugo; indi fate raffreddare, e passate al setaccio. Pestate nel mortajo trè rossi d'uova dure con un pezzetto di butirro fresco. Abbiate una picciola panata fredda, fatta con mollica di pane, e fiore di latte, e stretta bene sopra il fuoco con due rossi d'uova, ponetela nel mortajo, pestate, aggiungeteci le persiche passate, condite con zucchero fino, cannella fina, mescolate bene, legate con trè rossi d'uova, ed un bianco o più sbattuto in fiocca; riempiteci le persiche ben piene, spolverizzatele sopra con zucchero fino, e sopra ad ogni mezza persica mettete un pezzetto di butirro fresco. Fate cuocere ad un forno temperato, e servite subito d'un bel color d'oro. Le albicocche si apprestano nella stessa guisa, ma non si pone vino quando si fanno cuocere. Le persiche peraltro sono migliori delle albicocche.

Ri-

Riso Sufflè.

Antremè = Fate cuocere ott'oncia di riso con latte, che sia ben denso; allorchè sarà freddo, metteteci sei oncia di zucchero fino, scorzetta di limone rapata, sei rossi d'uova, ed i bianchi sbattuti in fiocca; mescolate il tutto bene, versate sopra il piatto che dovete servire con un bordino all'intorno, fate cuocere ad un forno moderato, e servite caldo di bel color glassato di zucchero.

Pudino alla Tedesca.

Antremè = Sbattete ott'oncie di butirro fresco squagliato con otto rossi di uova fresche, quando sarà incorporato, e freddo, aggiungeteci la mollica di un pane di dieci oncie inzuppata nel latte, e ben spremuta, zucchero fino a proporzione, grattate con un pezzo di zucchero in pane la superfice di un limone per averne lo spirito, che porrete nella composizione, mescolate bene, metteteci i bianchi d'uova sbattuti in fiocca, e mescolate ancora. Abbiate una cazzarola unta di butirro chiarificato, e freddo, e spolverizzata di mollica di pane grattata, versateci dentro la composizione, fatela cuocere ad un forno temperatò un'ora, e più; indi rivoltatela, e servitela di bel colore. Potete anche far cuocere il Pudino sopra un piatto con un bordino di pasta, ò di pane all'intorno, e servirlo glassato di zucchero.

Riso alla Marenga.

Antremè = Abbiate sei oncie di riso ben cotto con latte, e denso, metteteci del zucchero fino a proporzione, scorzetta di cedrato rapa-

pata, quattro rossi d'uova, mescolate bene, versate sopra il piatto, sbattete sei bianchi in fiocca, mescolateli con zucchero fino, ponete questi bianchi sopra il riso a guisa di cuppola, spolverizzate sopra di zucchero fino, fate prendere un bel color d'oro per lo spazio di mezz' ora, ad un forno temperato, e servite subito.

Gattò di Riso alla Scozzese.

Antremè = Dopo che averete mondato, e ben lavato ott'oncie di riso a più acque tiepide, fatelo ben cuocere con latte, un pezzo di butirro fresco, un poco di fiore di latte, uno stecco di cannella, ed una scorzetta di limone, osservate che sia denso, e versatelo in una terrina, quando sarà freddo, levate la cannella, e limone, aggiungeteci zucchero fino a proporzione, sei rossi d'uova, e quattro bianchi sbattuti in fiocca, mescolate prima i rossi, e poi i bianchi. Abbiate una cazzarola secondo la quantità del riso, imbutirratela, spolverizzatela di mollica di pane grattato fino, versateci il riso, spolverizzate di mollica di pane anche sopra, fate cuocere un'ora ad un forno temperato, indi rivoltate e servite di bel colore.

Pudino di Riso all'Inglese.

Antremè = Questo si appresta nello stesso modo, solo si aggiunge al riso delle passarine mondate, lavate nell'acqua tiepida, e bene asciugate, ovvero zibibbo capato e lavato, tolti i pipini, e bene asciugato, ovvero l'uno, e l'altro, e si finisce, e si serve come sopra.

Pudino di Riso alla Tedesca.

Antremè = Quando averete cotto il riso, e condito come quello per il Gattò alla Scoz-

ze.

zese, abbiate tre sorta di marmellate di frutti, fate prima dentro la cazzarola unta di butirro, e spolverizzata di mollica grattata, uno strato di riso, ed uno di marmellata, e così continuate sino al fine, variando le marmellate, e terminando col riso, fate cuocere ad un forno temperato, e servite di bel colore.

Gattò di Riso alla Bavarese.

Antremè = Questo Gattò si appresta, come il precedente, ma in luogo delle Marmellate, vi si mettono dei frutti, cotti come in composta ma stretta di zucchero; e si finisce, e si cuoce come sopra. Se a questi Gattò, e Pudini di riso, in luogo di panare la cazzarola, la volete coprire di strisce di carta imbutirrata, io credo che ciò sarà meglio.

Gattò di Riso alla Polignac.

Antremè = Allorchè averete fatto un Gattò come quello alla Scozzese; nel momento di servire rivoltatelo sopra il piatto, fategli un buco tondo nel mezzo, vuotatelo di una porzione di riso, e riempitelo di una Crema alla Polignac *pag.*190., o altra crema; o composta di frutti di stagione, e servitelo freddo, con sotto una salvietta.

Gattò alla Noaglie.

Antremè = Fate una buona crema pasticciera, con farina di riso. Vedetela *pag.*187. Quando sarà fredda aggiungeteci pistacchi, scorzetta di cedrato, spume di mandorla amara, fiori d'arancio canditi, il tutto trito, cannella in polvere, sette rossi d'uova fresche, mescolate bene, e poneteci in ultimo quattro bianchi sbattuti in fiocca; versate in una cazzarola, come il

Gat-

Gattò di riso alla Bavarese, fate cuocere ad un forno temperato, e servite di bel colore.

Pudino all'Inglese Allesso.

Antremè = Pulite una libbra di midollo di manzo, o una libbra e mezza di grasso di rognone di manzo, tritate o l'uno, o l'altro ben fino, ponetelo in una terrina con ott'oncie di zucchero fino, ott'oncie di zibibbi lavati, tolti i pipini, ed asciugati, un poco di cannella in polvere, scorzetta di limone rapata, la mollica di un pane di dieci oncie inzuppata nel latte, e ben spremuta, sei uova fresche rosso e bianco, un pochino di sale fino; mescolate bene il tutto. Abbiate al fuoco una marmitta con acqua e sale, fatela bollire; prendete una salvietta bagnata e spremuta, imbutirratela nel mezzo, spolverizzatela di farina, spazzatela, versateci dentro la composizione, legatela ben stretta, e ponetela nell'acqua suddetta; fate cuocere dolcemente il Pudino due ore. Nel momento di servire, scolatelo, scioglietelo dentro una cazzarola, ponetelo sopra il piatto dalla parte della legatura; alzate la salvietta, e servitelo con sopra una Salsa come segue: Mettete in una cazzarola un buon pezzo di butirro fresco, un pizzico di farina, un poco d'acqua, un'idea di noce moscata, poco sale; fate stringere sopra il fuoco, e servite sopra il Pudino con un gran sugo di limone. Alcuni in luogo della farina, pongono due, o tre rossi d'uova, ed un pochino di zucchero fino; fanno stringere, e servono con sugo di limone. Osservate però, che la Salsa non sia troppo densa, o troppo liquida. Lo potete servire ancora con una Salsa alla Crema. Ved. *Tom.V. Cap.I.* *Pu-*

Pudino Ricco all'Inglese Allesso.

Antremè = Ponete in una terrina una libbra e mezza di butirro fresco, la mollica di due pani di dieci oncie l'uno inzuppata bene nel latte, e ben spremuta, zucchero fino a proporzione, nove rossi d'uova fresche, e quattro bianchi, due libbre di zibibbi puliti come sopra, mezza libbra di passarina nera mondata, lavata, e asciugata, un poco di sale, scorzetta candita trita di portogallo, e cedrato, mescolate il tutto bene, ponete nella salvietta, fate cuocere il Pudino come il precedente, e servitelo nello stesso modo con sopra una Salsa come segue: Ponete in una cazzarola mezzo bicchiere di moscato, un poco d'acqua, un buon pezzo di butirro maneggiato nella farina, un tantino di zucchero, un'idea di sale, e noce moscata; fatela stringere sopra il fuoco, e servitela con sugo di limone.

Pudino di Frutta all'Inglese Allesso.

Antremè = Fate un poco di pasta Brisè. Vedetela all'Articolo della pasticcieria, ma in luogo d'impastarla con acqua, impastatela con latte, o fiore di latte, e stendetela alla grossezza di uno scudo o poco più; imbutirrate bene nel mezzo una salvietta, stendeteci sopra la pasta, aggiustateci nel mezzo a guisa di cuppola delle persiche pelate, tagliate in quarti, e poi in otto pezzi, e poneteci suolo per suolo del zucchero fino a proporzione, un poco di cannella in polvere, e le mandorle delle persiche pelate, e trite; ripiegategli la pasta tutto all'intorno, e stringerela sulla sommità come una borsa, chiudete il buco, tagliate la pasta che

che sopravanza, avvolgete colla salvietta, legatela collo spago, abbiate una marmitta al fuoco con acqua bollente e sale, metteteci dentro il Pudino, fatelo bollire dolcemente due ore; indi levatelo, scioglietelo, ponetelo nel suo piatto, fategli sopra un buco, tagliando un poco di pasta, metteteci dentro un pezzo di butirro fresco, e un poco di zucchero fino, movete con un cucchiarino, ricoprite col suo pezzo di pasta, e servite subito. Questo Pudino lo potete fare anche con mela, pera, albicocche; ma per le mela, e pera ci metterete un poco di scorzetta di limone rapata.

Pudìno di Persiche alla Frangipana.

Antrmé = Abbiate una Crema pasticciera assai densa. Vedetela alla *pag.* 187., ma senza alcuno odore. Fate cuocere sei persiche pelate e tagliate a spicchi con acqua, zucchero, uno stecco di cannella, e le mandorle delle persiche, pelate e trite. Quando saranno cotte, e consumata tutta l'acqua; fatele raffreddare. Ponete sei rossi d'uova fresche nella Crema suddetta, ed i bianchi sbattutti in fiocca; mescolate bene, e levate la cannella. Abbiate una cazzarola imbutirrata, e spolverizzata di mollica di pane grattata, versateci dentro la metà della Crema, aggiustateci nel mezzo le persiche disposte con simetria, metteteci il resto della Crema, che la cazzarola sia quasi piena, spolverizzate anche sopra di mollica di pane; fate cuocere un'ora ad un forno temperato; indi rivoltate sopra il piatto, e servite subito di bel colore.

Pudino di Fedelini alla Tedesca.

Antremè = Fate cuocere con latte, uno stecco di cannella, e una scorzetta di limone, una libbra di fedelini bianchi, o gialli. Quando saranno cotti, e bene asciutti, levate la cannella; e limone, conditeli con zucchero fino a proporzione, e fateli raffreddare. Fate alquanto intiepedire una terrina, metteteci nove in dieci oncie di butirro fresco, sbattetelo circa un' ora, mettendoci quattro uovà intere, e quattro rossi, ma un uovo per volta; indi aggiungeteci i fedelini pochi per volta. Abbiate una cazzarola giusta per i fedelini, imbutirrata, e spolverizzata di mollica di pane grattata, poneteci dentro la composizione; fate cuocere circa un' ora ad un forno temperato, e servite il Pudino rivoltato sopra il suo piatto, di bel colore.

Pudino all'Italiana.

Antremè = Prendete due libbre di ricotta fresca, metteteci zucchero a proporzione, una scorzetta di cedrato, o zucca candita, tagliato fino, qualche spumà di mandorla amara trita, otto rossi d'uova, e quattro bianchi sbattuti insieme, mescolate bene; imbutirrate una cazzarola come la precedente, spolverizzatela di mollica di pane, versateci dentro la composizione; fate cuocere ad un forno temperato; indi rivoltate sopra il piatto, e servite di bel colore.

Pudino alla Clocester.

Antremè = Questo si appresta colla medesima composizione, che in luogo di zibibbo si mettono nel mezzo quattro mela ranette pelate, ta-

tagliate in quarti, e cotte con un poco di sciroppo di zucchero. Esse si aggiustano nel Pudino nell'atto che si pone nella salvietta; indi si lega, si cuoce, e si serve come l'altro. Si può anche fare colle persiche e albicocche nella stessa maniera.

Pudino alla Mareschialle.

Antremè = Fate cuocere cinque minuti ott'oncie di fedelini bianchi alquanto rotti, con acqua, e sale, poscia scolateli, e fateli finire di cuocere dolcemente con latte, un pezzo di butirro fresco, un poco di fiore di latte, ed uno stecco di cannella; osservate che non passino di cottura, e che restino asciutti; indi versateli in una terrina. Quando saranno freddi levate la cannella, aggiungeteci zucchero fino a proporzione, scorzetta di limone rapata, sei rossi d'uova, ed i bianchi sbattuti in fiocca, mescolate leggiermente prima i rossi, e poi i bianchi, versate in una cazzarola imbutirrata, e spolverizzata di mollica di pane; fate cuocere ad un forno temperato, indi rivoltate, e servite di bel colore.

Gattò di Mela alla Portoghese.

Antremè = Vedete Pudino di persiche *pag.* 223. Questo si appresta e si serve nella stessa guisa, solo differisce che in luogo delle persiche, si mettono quattro mela ranette pelate, tagliate in quarti, e cotte con un poco di sciroppo di zucchero, ed uno stecco di cannella; osservate che non passino di cottura, e che i quarti siano interi allorchè li ponete nella Crema.

Pudino all'Inglese Arrosto .

Antremé = Fate una composizione come quella del Pudino allesso *pag.* 221. ma con questa differenza , che metterete metà butirro , e metà midollo di manzo ben pulito , ed i bianchi d'uova sbattuti in fiocca , mescolando bene prima i rossi , e poi i bianchi . Abbiate una cazzarola coperta di strisce di carta imbutirrate, versateci dentro la composizione , che sia quasi piena ; fate cuocere un'ora al forno ; indi rivoltate , levate la carta , e servite subito di bel colore . Potete anche imbutirrare la cazzarola , spolverizzarla di mollica di pane e farci cuocere il Pudino egualmente .

Pudino all'Inglese Arrosto di Frutti .

Antremè = Questo Pudino si appresta, come il precedente , colla sola differenza , che si mette tutto butirro , non vi si pongono zibibbi, ed in vece qualche frutto di stagione tagliato a spicchi , o intero , o in altra maniera , e cotto con acqua , zucchero , uno stecco di cannella, e ben ristretto sopra il fuoco ; quando è freddo si unisce alla composizione suddetta . Questa è una vivanda , che si prepara ordinariamente nell'estate , ovvero in tempo , che si trovano albicocche , persiche , visciole , pera , mellone , ananasse ec. , ed il più delle volte si uniscono alcune di queste specie di frutti insieme . E' necessario osservare , che i frutti siano ben ristretti di zucchero . Compita la composizione, versatela nella cazzarola , e cuocete , e servite il Pudino , come il precedente .

Sciarlotta di Mela.

Antremé = Tagliate in quarti una dozzina di mela ranette, mondatele, e tagliatele in fettine assai fine. Prendete una cazzarola giusta per le mela, imbutirratela bene, spolverizzatela di mollica di pane grattata, copritela tutta nel fondo, ed all'intorno di fettine assai fine di mollica di pane, tagliate, e poste con molta simetria, e che una sopraponga un pochino all'altra; quindi poneteci dentro un suolo di mela, condite con zucchero in polvere, cannella fina, e pezzetti di butirro, fate un'altro suolo di mela, calcatele con la mano, e replicate il zucchero, la cannella, ed il butirro; e così suolo per suolo, finchè la cazzarola sarà piena; calcate allora per l'ultima volta; e condite nello stesso modo; coprite con fettine di mollica di pane inzuppate nell'uovo sbattuto; fate cuocere un'ora al forno; indi rivoltate la Sciarlotta sopra il piatto, di bel colore, e osservate che le fettine di mollica di pane che sono intorno non sopravanzino l'altezza della dose delle mela. Questa Sciarlotta la potete fare anche di persiche di Scandriglia, tagliate, e condite nella stessa maniera.

Gattò alla Tedesca.

Antremé = Pelate e tagliate in fette otto mela ranette, fatele cuocere con poca acqua, zucchero, ed uno stecco di cannella; quando saranno ben cotte, e consumata l'acqua, passatele al setaccio. Abbiate altrettanta Crema pasticciera. Vedetela *pag.* 187., ma senza odore, mescolatela colle mela; fate raffreddare; quindi aggiungeteci qualche spuma di mandorla

 ama-

amara spolverizzata, scorzetta di limone grattato, sei rossi d'uova, e quattro bianchi sbattuti in fiocca, mescolate prima i rossi e poi i bianchi. Abbiate una cazzarola bene imbutirrata, e guarnita come la precedente di fettine di mollica di pane assai sottili, versateci dentro la composizione, con un poco di mollica di pane sopra, che la cazzarola sia piena; fate cuocere ad un forno temperato, rivoltate sul piatto, e servite di bel colore.

Gattò alla Kiscelieù.

Antremè = Quando averete cotto, e condito il riso come per il Gattò alla Scozzese. Vedetelo *pag.* 219. Abbiate quattro o cinque mela ranette pelate, tagliate in quarti, e cotte con un poco di sciroppo di zucchero, ed uno stecco di cannella; fatele raffreddare, che i quarti siano interi. Imbutirrate, e spolverizzate una cazzarola come l'altra; fateci nel fondo un suolo di riso, e sopra poneteci cinque o sei quarti di mela, ricoprite con un'altro suolo di riso, e quindi replicate le mela, e così farete per tre volte, terminando col riso, spolverizzate sopra di mollica di pane grattato; fate cuocere ad un forno temperato, e servite di bel colore come sopra.

Zucca alla Sciantiglì.

Antremè = Pelate, e tagliate in fette un grosso pezzo di zucca bianca, fatela cuocere con poca acqua, e sale, quando sarà cotta come una marmellata, versatela in un setaccio, fatela scolare, e raffreddare, osservate che sia sufficente per un piatto d' *Antremè*, ponetela in una terrina, con mezza foglietta di capo di lat-

latte, un pezzo di butirro squagliato, sette rossi d' uova fresche, passate al setaccio, condite poscia con zucchero fino a proporzione, un poco di cannella buona in polvere, quattro bianchi sbattuti in fiocca, mescolate bene. Abbiate un piatto con un bordino all'intorno di pane, o di pasta, versateci dentro la composizione, fate cuocere ad un forno temperato, e servite di bel colore, glassato di zucchero. Potete anche far cuocere in una cazzarola d'argento, o secchietti d'argento.

Zucca Gialla Sufflè.

Antremé = Questa non varia dall'altra se non che la zucca è gialla, ed in conseguenza di un' altro sapore. Si mettono tutti i bianchi d'uova sbattute, e si finisce, e si serve come l'altra.

Sì l'una che l'altra si possono anche cuocere a Bagno-maria nelle chicchere, come le Creme, ma allora non vi bisognano i bianchi d'uova sbattuti, ma bensì due o trè rossi di più, come alle Creme. Vedetele *pag.* 179.

Flanc Sufflè all' Inglese.

Antremé = Fate cuocere sei pomi di terra di una media grossezza nell'acqua, indi pelateli, schiacciateli in una terrina con mezza libbra di butirro squagliato, e mezzo bicchiere di fiore di latte, passate al setaccio, aggiungeteci sei rossi d'uova, zucchero fino a proporzione, un poco di cannella in polvere, e quattro bianchi sbattuti in fiocca, mescolate bene prima i rossi, e poi i bianchi. Abbiate un piatto con un bordino all' intorno, o di pane, o di pasta, versateci la composizione; fate cuocere ad un forno

tem-

temperato, e servite subito di bel colore, glassato di zucchero.

Flanc Sufflè di Marroni.

Antremè = Pestate nel mortajo trenta marroni cotti arrosto, uniteci una panata fatta con fiore di latte, e ben stretta sopra il fuoco, sett'oncie di butirro fresco, zucchero fino a proporzione, un poco di cannella fina, sei rossi d'uova, ed i bianchi sbattuti in fiocca; fate cuocere, e servite come sopra.

Flanc alla Sciantiglì.

Antremè = Fate cuocere soltanto quattro pomi di terra, schiacciateli in una terrina con un bicchiere di capo di latte, passateli al setaccio, aggiungeteci un poco di zucchero fino, e cannella in polvere, ed altrettanta Crema Pasticciera, ma senza odore. Vedetela *pag.* 187. cinque rossi d'uova, e poi i bianchi sbattuti in fiocca, mescolate bene prima i rossi, e poi i bianchi. Versate in un piatto con un bordino all'intorno; fate cuocere ad un forno temperato, e servite di bel colore, glassato di zucchero.

Mela in Tortigliè.

Antremè = Abbiate una marmellata di mela ranette, come è descritta all'Articolo della Pasticcierìa, dirizzatela sopra il piatto a guisa di una conchiglia di Lumaca, copritela tutta di bianco d'uova sbattuto in fiocca, e mescolato di zucchero fino, unite bene col coltello, spolverizzate anche sopra di zucchero fino; fate prendere un bel colore ad un forno temperato, e servite subito.

Mela in Surprise.

Antremè = Prendete sei o sette belle mela ranette, pelatele, lasciatele intere, levategli i semi con un cannello di latta, facendogli un buco nel mezzo; fatele cuocere con un poco di sciroppo di zucchero, ed uno stecco di cannella. Quando saranno fredde riempitele di una marmellata di vostro genio, ponetele sopra il piatto che dovete servire con un poco di Crema Pasticciera sotto, ma non tanta densa, e mescolata con tre bianchi d'uova sbattuti in fiocca, ricopritele colla medesima Crema, fate prendere un bel colore ad un forno temperato, e servite glassato di zucchero.

Mela alla Frangipana.

Antremè = Stendete due dita di Crema alla Frangipana sopra il piatto che dovete servire; fategli prendere un leggiero gratino sopra un fuoco moderato, indi con una mela cruda fategli sopra sei, o sette fossette, nelle quali porrete tante mela Ranette pelate, vuotate, e cotte con sciroppo; mescolate due mela cotte come le precedenti, e passate al setaccio, con un poco di Crema di Frangipana, copriteci tutto all'intorno le mela suddette, spolverizzatele di zucchero fino, passateci sopra la pala rovente senza toccare, ma che faccia una bella crosta colorita, e servite subito.

Mela alla Portoghese.

Antremè = Fate cuocere per metà sette, o otto mela ranette nello sciroppo, come quelle in Surprise, fatele raffreddare, stendete due dita di Crema di Frangipana nel piatto che dovete servire, aggiustateci sopra le mela; fate

fate cuocere, e prendere un poco di colore ad un forno temperato, e servite glassato di zucchero. La Crema vedetela alla Torta alla Frangipana.

Mela Glassate alla Marenga.

Antremè = Quando sette mela ranette saranno cotte come quelle in Surprise, fatele raffreddare, scolatele, ponetele sopra il piatto, riempitele con qualche marmellata, copritele con una marenga, spolverizzatele bene di zucchero fino, fatele glassare ad un forno assai temperato senza prendere molto colore, e servitele subito.

Mela alla Crema.

Antremè = Pelate, e vuotate sette mela ranette, lasciatele intere, fatele cuocere più della metà in un sciroppo carico di zucchero. Abbiate una Crema di Frangipana, mettetene un terzo nel piatto che dovete servire, aggiustateci sopra le mela collo sciroppo dentro; coprite col resto della Crema, in guisa che le mela non si debbano vedere; unite col coltello, spolverizzate di zuccharo fino, fate cuocere ad un forno temperato; fintantochè si faccia sopra una bella crosta color d'oro.

Fangoghe di Cotogni.

Antremè = Fate cuocere con acqua sei mela cotogne comuni, che sono le più odorose, ma intere; allorchè sono cotte passatele al setaccio, unitele quindi a tanto sciroppo di zucchero, per quanto è necessario per addolcire le cotogne, fate stringere sopra il fuoco, e bene asciugare, movendo sempre con una cucchiaja di legno. Quando la marmellata sarà

di

di una buona consistenza ponetela in una terrina, e fredda, agginngeteci due rossi d'uova fresche, ed un pugno di zucchero in polvere. Sbattete bene la composizione. Un'ora prima di servire sbattete dieci, o dodici bianchi d'uova fresche in fiocca, uniteci poco per volta la marmellata di cotogni. Ponete dell'ostia bianca nel fondo d'un piatto d-argento, dirizzateci sopra a guisa di cuppola la composizione, fateci intorno dei segni col coltello, come un tortigliè; fate cuocere mezz'ora ad un forno assai temperato, e servite subito di bel colore. Con le marmellate ben ristrette di mela ranette, di persiche, di albicocche, di grattaculi, di pera, di framboese ec., si apprestano delle Fangoghe eccellenti.

Cassata Palermitana.

Antremè = Abbiate della buona ricotta, conditela non troppo dolce, con zucchero bianco in polvere, un pochino d'acqua di cannella, ed altrettanta di fiori d'arancio. Alcuni vi mettono de' filetti di scorzetta di cedrato candito, dei fiori d'arancio, di pistacchi alla perlina triti; mescolate bene. Guarnite una cazzarola, o una stampa di rame, nel fondo ed all'intorno di pane di Spagna, metteteci dentro la ricotta, coprite con altre fettine di pane di Spagna. Dopo mezz'ora rivoltate sopra un piatto con sotto una salvietta; glassategli il di sopra con una Glassa reale leggiera, guarnite la Cassata con cannellini, pistacchi, ed altri confetti disposti con semitria, qualche peretta, o altro frutto tirato a secco; fate asciugare la glassa un momento alla stufa, e servite freddo.

Ri-

Ricottina Paolotta.

Antremè = Sbollentate due libbre di mandorle dolce con una dozzina di amare, pelatele, passatele all'acqua fresca, scolatele, asciugatele, pestatele ben fine in un mortajo di pietra, spruzzandole con un poco d'acqua di cannella. Quando saranno peste finissime, mettetele in una catinella bianca conditele con zucchero bianco in polvere, stemperatele con una buona decozione di corno di cervo, passata per una salvietta prima bagnata e spremuta, e fredda rappresa, mescolate, e formatene come una pasta di ricotta; mettetela in una fiscella, affinchè ne prenda la forma. Lasciatela così qualche ora.

Bignè di Riso all'Italiana.

Antremè = Capate, e lavate mezza libbra di riso, fatelo cuocere con latte, che sia denso, e ben cotto, conditelo con poco salè, zucchero fino, scorzetta di cedrato trita, due oncie di farina, trè rossi d'uova, e due bianchi, due mela ranette pelate, e tagliate in dadini assai minuti; mescolate il tutto bene, formatene delle pallottine grosse come noci moscate, fatele friggere di bel colore, e servitele ben calde spolverizzate di zucchero fino.

Bignè di Mela in Sortù.

Antremè = Pelate otto mela ranette, lasciatele intere, e con un cannello vuotatele senze romperle: fatele marinare quattro o cinque ora con spirito di vino, zucchero fino, scorzetta di limone, acqua di fiore d'arancio; indi scolatele, infarinatele, e fatele friggere di bel colore, servitele glassate di zucchero colla pala ro-

rovente . Le potete anche tagliare a spicchi , e friggerle intinte in una pastella .

Bignè alla Mariè .

Antremè = Vuotate con un cannello di latta , e pelate cinque o sei mela ranette intere , tagliatele poscia per traverso in fette grosse come due scudi , e formatene come tanti anelli ; fatele marinare come le precedenti ; indi scolatele , asciugatele bene , intingetele in una pastella da frittura , fatela friggere di bel colore , e servitele glassate di zucchero colla pala rovente . Potete in mancanza delle ranette servirvi delle mela pasticciere , e se non volete marinarle poco importa .

Bignè di Frutta diverse .

Antremè = Le persiche , le albicocche , il framboese , il mellone , le pera , i fichi si friggono come le mela ; cioè il mellone tagliato in fette , le persiche in quarti , il framboese intero , le albicocche per metà , i fichi , o interi , o in quarti , e così le pera , il tutto mondato , e ben pulito , intingete in una pastella da frittura , fate friggere di bel colore , e servite glassato di zucchero colla pala rovente . Se volete , potete marinare come sopra le persiche , le albicocche , il mellone , e le pera .

Bignè alla Crema .

Antremè = Fate bollire mezza foglietta di fiore di latte , con un poco di sale , un tantino di zucchero , un pezzo di butirro grosso come un uovo , metteteci della farina quanta ne può bere il latte ; fatela disseccare sopra il fuoco movendola con una cucchiaja di legno , che venga come una pasta Reale , levatela dal fuoco , fatela

tela alquanto raffreddare, poneteci due uova intere, mescolate, stendete la pasta collo stendarello, tagliatela a mostaccioletti, fateli friggere, e serviteli glassati di zucchero colla pala rovente.

Bignè alla Pompadura.

Antremè = Fate una buona Crema di Frangipana, che sia molto densa; quando sarà fredda formatene delle pallottine, intingetele in una pastella da frittura, fatele friggere di bel colore, e servitele calde, glassate di zucchero colla pala rovente.

Bignè di Mandorle.

Antremè = Pestate nel mortajo ben fine dieci oncie di mandorle dolce, e numero sei di amare, aggiungeteci fiori d'arancio canditi, scorzetta di limone, ben trita, zucchero a sufficienza, un pugno di farina, tre bianchi d'uova sbattuti in fiocca, pestate il tutto insieme, che si formi una pasta maneggievole; formatene tante pallottine, infarinatele, fatele friggere, e servitele spolverizzate di zucchero.

Bigné Sufflè.

Antremè = Abbiate una pasta Reale finita come quella de'Bignè alla Crema, attondatela lunga sopra la tavola spolverizzate di farina, tagliatela in piccioli pezzetti, attondateli come noci moscate, fateli friggere di bel colore nello strutto non molto caldo, e con poco fuoco, e serviteli spolverizzati di zucchero fino.

Bignè di Bianco Mangiare.

Antremè = Stemperate quattro oncie di farina di riso con due uova intere, poco sale, zucchero, una foglietta di fiore di latte, fate strin-

gere

gere sopra il fuoco movendo sempre, e cuocere circa un'ora dolcemente, che venga ben densa; indi levatela dal fuoco, aggiungeteci sei spume di mandorla amara in polvere, un poco di scorzetta di limone rapata, stendete la Crema sopra una tiella piana infarinata sotto e sopra; quando sarà fredda tagliatela in dadini, attondateli, intingeteli nell'uovo sbattuto, infarinateli, fateli friggere un momento nello strutto ben caldo, e serviteli di bel colore, spolverizzati di zucchero.

Bignè di Mela in Surprise.

Antremè = Mondate otto mela ranette tutte eguali, tagliategli una specie di coperchio dalla parte del gambo, vuotatele con un cannello, che il buco non passi al di sotto, marinatele come quelle in Sortù *pag.* 234.; indi scolatele, riempitetele di una marmellata, o crema di vostro genio, copritele col loro coperchio, intingetele in una pastella da frittura, fatele friggere con molto strutto, e servitele glassate di zucchero colla pala rovente.

Bignè alla Nonette.

Antremè = Abbiate una pasta Reale, come troverete all'Articolo della Pasticcieria *Cap. IV.* Stendetela sopra la tavola con farina sotto, e sopra, che sia alquanto soda, tagliatela in mostaccioli grossi come due scudi; fatela friggere di bel colore, e servitela glassata di zucchero colla pala rovente.

Bignè Mignoni.

Antremè = Fate bollire, e consumare un poco, una foglietta di latte, con zucchero a proporzione, una scorzetta di limone, uno stecco di can-

cannella, e dodici cori in loli, quando sarà quasi freddo stemperateci quindici uova bianco, e rosso, passate al setaccio, o salvietta due volte, fate cuocere in una tazza a Bagno-maria; allorchè sarà cotto, ponetelo sopra un piatto, con farina sotto e sopra, fatelo raffreddare, tagliatelo in fette, infarinatele, fatele friggere, e servitele glassate di zucchero colla pala rovente.

Bignè all' Acqua.

Antremè = Fate bollire un bicchiere d'acqua con un pezzo di butirro grosso come un'uovo, poco sale, ed una scorzetta di limone; dopo pochi bolli, levate il limone, metteteci della farina quanta ne può bere l'acqua, movete con una cucchiaja sopra il fuoco, e formatene una pasta maneggievole, e ben cotta, indi ponetela in un'altra cazzarola, fatela raffreddare, e mescolateci due per volta sei o sette rossi d'uova colla metà de' bianchi, maneggiandola con una cucchiaja di legno. Quando sarà fatta ponetela sopra un coperchio di cazzarola, stendetela alla grossezza di un dito. Abbiate la padella al fuoco con strutto non molto caldo, fateci cadere i Bignè col manico di una cucchiaja, fateli cuocere dolcemente di bel colore, e serviteli subito spolverizzati di zucchero, o zucchero, e cannella fina.

Bignè Seringate.

Antremè = Quando averete fatta una pasta come la precedente, ponetela nella Seringa, spingete, fatela cadere nello strutto non molto caldo, formatene le Bignè lunghe come vi pare, e servitele subito di bel colore spolverizzate come sopra, *Bi-*

Bignè alla Majorchina .

Antremè = Prendete cinque biscotti, detti majorchini , rompeteli ciascheduno in trè pezzi, metteteli sopra un piatto con latte ; quando saranno ben inzuppati , scolateli alquanto dal latte , infarinateli , intingeteli nell'uova sbattuto , fateli friggere di bel colore , e serviteli con zucchero sopra ben caldi . Li potete anche glassare colla pala rovente senza toccare .

Bignè di Fravole .

Antremè = Coprite bene delle grosse fravole di una buona crema pasticciera , avvolgetele con ostia bagnata nel latte , intingetele in una pastella da frittura , fatele friggere di bel colore , e servitele calde , spolverizzate di zucchero fino . Il framboese sciroppato , e ben scolato dal zucchero , lo potete servire nella stessa maniera .

Panetti alla Frangipana .

Antremè = Abbiate sette piccioli panetti rotondi , e ben fatti , scrostateli la superfice , fategli un'apertura dalla parte di sopra , vuotategli tutta la mollica , riempiteli di una Crema di Frangipana, rimetteteci sopra il suo coperchio , fateli inzuppare con latte mescolato con zucchero , e rossi d'uova ; indi scolateli , infarinateli , fateli friggere di bel colore , e serviteli glassati di zucchero colla pala rovente , come sopra .

Panetti alla Marenga .

Antremè = Prendete sei panetti , vuotateli , e inzuppateli come sopra , indi scolateli bene , riempiteli di una Crema di pistacchi , o altra di vostro genio , poneteli sopra il piatto che

do.

dovete servire, copriteli con una marenga, fateli cuocere ad un forno temperato, e serviteli di bel colore.

Panetti al Pere Simone.

Antremè = Vuotate sei panetti, come i precedenti, facendogli un'apertura alquanto spaziosa. Fate bollire mezza foglietta di fiore di latte, e un poco di latte, con zucchero, uno stecco di cannella, una scorzetta di limone, e dodici coriandoli; dopo mezzo quarto d'ora passate al setaccio, fate con questo latte una panata cotta ben densa, e legata con tre rossi d'uova; quando sarà fredda pestatela nel mortajo con un pezzo di butirro, e legatela con trè rossi d'uova, ed i bianchi sbattuti in fiocca; imbutirrate bene i panetti al di fuori, riempiteli colla composizione suddetta, poneteli sopra una tiella, fategli prendere un bel colore ad un forno alquanto caldo, e serviteli subito.

Pane alla Dama Simone.

Antremè = Prendete un pane di dieci oncie, o una libbra, scrostatelo, vuotatelo come il solito, ungetelo bene di butirro fresco al di fuori, riempitelo di una panata come la precedente, ma coll'odore di vainiglia, e fatelo cuocere, e servitelo nella stessa maniera.

Pane alla Crema.

Antremè = Vuotate un pane, come sopra, mettetelo in infusione con latte, zucchero, e scorzetta di limone; poscia scolatelo, e riempitelo di una buona Crema di Frangipana, ricopritelo, ponetelo sopra il piatto, che dovete servire, con un poco di Crema sotto, copritelo egual-

egualmente di Crema alla grossezza di uno scudo, spolverizzatelo di zucchero fino, e fatelo cuocere al forno di un bel colore.

Pane alla Duchessa.

Antremè = Pestate assai fine mezza libbra di mandorle dolci, due oncie di pistacchi, due oncie di cedrato candito, mezza libbra di zucchero; quando il tutto sarà ben pesto, aggiungeteci sei rossi d'uova, ed i bianchi sbattuti in fiocca. Imbutirrate il piatto che dovete servire, poneteci sopra la composizione, dategli la forma di un pane; fate cuocere ad un forno temperato, e servite glassato di zucchero.

Pane alla Sen-clù.

Antremè = Scrostate un pane d'una libbra, o dieci oncie, vuotatelo, facendogli una spaziosa apertura per la parte di sopra, fatelo friggere nel butirro, o nello strutto di bel colore. Nel momento di servire riempitelo con lattuga, o indivia apprestate come alla Cakcina, o Petroffe, o Ropesce, ricopritelo, e servitelo subito. Si possano anche i panetti servire nello stesso modo. Vedete queste Erbe nel *Tom. I. pag.* 96. e 97.

Pane al Ragù Melè.

Antremè = Quando averete aggiustato un pane come sopra, abbiate un buon Ragù melè d'animelle, creste, uovette nonnate, granelletti, prugnoli, tartufi ec., che trovarete all' Articolo dei Ragù, riempiteci il pane, ricopritelo, e servitelo con sopra una buona Salsa alla Pulette. Vedetela nel *Tom. I. pag.* 83.

Pane e Panetti in diverse maniere.

Antremè = I pani, e panetti, quando saranno scrostati, vuotati, e fritti di bel colore, li potete riempire di tutto ciò che vi aggrada, cioè di piselli, prugnoli, tartufi, punte di sparagi, spinaci, massedoene, Ragù, salpicconi, fricassè ec. Vedete questi Ripieni ai loro Articoli particolari.

Formaggio di Pernici.

Antremè = Il nome di Formaggio significa la forma della vivanda, e non la sua composizione. Levate dunque tutta la polpa a trè pernici cotte arrosto, e rifredde, tritatela, e pestatela nel mortajo. Fate bollire le carcasse schiacciate, con brodo buono colorito, e mezzo bicchiere di vino bianco consumato per metà. Allorchè averà consumato un terzo, passatelo al setaccio; fate con questo brodo una panata stretta sopra il fuoco, e del volume della carne; quando sarà fredda pestatela insieme, condite con sale, pepe schiacciato, noce moscata, e passate al setaccio. Sbattete più di mezz'ora in una terrina alquanto tiepida sette oncie di butirro fresco, con sette rossi d'uova, e trè bianchi, ma uno per volta: indi mescolateci poco per volta la suddetta dose, versate in una cazzarola unta di butirro, e spolverizzata di mollica di pane, fate cuocere ad un forno temperato, e servite con sopra un poco di sugo chiaro.

Formaggio di Pernici alla Contì.

Antremè = Quando averete pestata la carne delle pernici come sopra, fate colle carcasse une Salsa al Salmì. Vedetela nel *Tom. I. pag. 67.*, quin-

quindi stemperateci la carne, aggiungeteci otto rossi d'uova, e quattro bianchi, passate al setaccio, versate in una cazzarola coperta di strisce di carta imbutirrate, e con qualche disegno nel fondo, di tartufi, code di gamberi ec., il tutto cotto; fate cuocere a Bagno-maria, e servite nella stessa maniera. Questi due Formaggi si possono fare di beccaccie, di starne, di fagiano ec., e cuocere entrambi a Bagno-maria.

Formaggio di Gamberi.

Antremè = Allorchè averete pestata la polpa di un pollo arrosto, metteteci una panata fredda fatta come la precedente, indi aggiungeteci tanto butirro di gamberi, quanto è la metà della dose, sei rossi d'uova, ed i bianchi sbattuti in fiocca, sale, pepe schiacciato, noce moscata; versate in una cazzarola come il Formaggio di pernici, fate cuocere al forno, e servite nella stessa maniera.

Formaggio di Gamberi alla Riscelieù.

Antremè = Quando averete unito la panata al pollo come sopra, in luogo di metterci il butirro, stemperate con due bicchieri di Culì di gamberi. Vedetelo nel *Tom. I. pag.* 8., sette rossi d'uova, e trè bianchi, condite con sale, pepe schiacciato, noce moscata, passate al setaccio, e fate cuocere in una cazzarola a Bagno-maria, decorato come il Formaggio alla Contì, e servite egualmente.

Formaggio alla Rena.

Antremè = Pestate trè oncie di mandorle dolci ben fine, aggiungeteci la polpa senza la pelle di un cappone, o pollanca cotta arrosto, e trita

 fina;

fina; quindi poneteci una panata fatta con brodo, e fiore di latte, e stretta sopra il fuoco. Quando il tutto sarà ben pesto, stemperatelo con un poco di Culì bianco, o Italiana bianca, metteteci sette rossi d'uova, e trè bianchi, condite con sale, pepe schiacciato, noce moscata, passate al setaccio, fate cuocere a Bagno-maria decorato, come l'altro, e servite nello stesso modo.

Polenta Fritta all'Italiana.

Antremè = Fate una polenta come è descritta nel *Tom. III. pag.* 241., ma senza parmigiano grattato, ed in luogo un poco di zucchero fino. Quando sarà fredda, tagliatela col coltello a mostaccioletti, fatela friggere di bel colore, e servitela glassata di zucchero colla pala rovente.

Si tralasciano una gran quantità di Piatti diversi attesa la ristrettezza dell'opera.

C A-

CAPITOLO QUARTO.

Della Pasticcieria.

Osservazioni sopra la Pasticcieria.

La Pasticcieria è quella superba parte della cucina dalla quale dipende il più bel colpo d'occhio del secondo servizio di una magnifica, e delicata mensa; essa lo rallegra, lo rende gajo, e ne forma per così dire il più vago ornamento. E' vero per altro che al giorno d'oggi una buona parte de'cuochi Italiani hanno sfigurata quella parte di Pasticcieria, che chiamasi di decorazione, poichè privi affatto di quei principj tanto necessarj, onde formare un buon pasticciere, e segnatamente di disegno, e architettura, bisogna che implorino l'ajuto dell' intagliatore, e dello stagnaro per avere forme e modelli, e dopo molta spesa, e fatica non fanno nulla di buono, e si espongono con ciò al compatimento di chi ne sa più di loro.

Un'abuso poi inreprensibile si è quello, che vogliano servirsi nella pasticcierìa decorata del Pastigliage, Talchi ec., non potendosi comprendere come mai possa essergli caduto in mente d'impiegare sì fatte cose rintracciate, e messe in opera, soltanto per la decorazione del *Deser*, e rialzamento de' tondini di credenza. Si lasciano una volta al Dipartimento dell' Offizio tali decorazioni, che punto non appartengono alla cucina; mentre tutto ciò che è Pasticcierìa di cucina dev'essere mangiabile.

Col-

Colla pasta croccante, o alla condè, e pane di Spagna, si fanno dei superbi tempj, dei bellissimi casini da campagna, dei palazzi, dei cocchi, delle rupe, dei frammenti d'antichità ec., e spesse volte si unisce insieme la pasta Croccante, o Condè, e il pane di Spagna, ciò che forma il più bello effetto in questo genere di pasticcieria decorata, che chiamasi ordinariamente Croccanti, o Pezze rifredde.

Per canestrelle, urne, vasi ec., abbiamo oltre la pasta croccante, e Condè suddetta, quella che chiamasi pasta di mandorle, la quale si può colorire come si vuole. Oltre di ciò il zucchero spongato a diversi colori è anch'esso di non picciolo uso per formare rupi, antri, grotte ec.; ma per fare tutto questo bene ci vuole disegno, architettura, genio, buon gusto, e diligenza.

Un'altro Articolo ancora non meno importante si è quello di dirizzare i Pasticci, che la maggior parte de' cuochi Italiani non sanno, e non si curano neppure d'imparare, benchè sia facilissima cosa. Per quelli poi che lo sanno devo avvertirli di osservare, che la pasta sia dirizzata all'intorno tutta della stessa grossezza, altrimenti il Pasticcio cuocendosi cede da quella parte dove la pasta è più sottile, e così tanto i Pasticci caldi, che rifreddi vengono storti, e gobbi. La decorazione esterna di detti Pasticci, anche questa dipende dal genio, e buon gusto di chi lavora.

Finalmente il colore di tutta la Pasticcieria in generale dev' essere come l' oro; e tutto eguale, prescindendo da quella glassata, e colori-

lorita . Si avverte, che tutta la Pasticcieria di pasta sfoglia, dev'essere cotta con sotto carta reale, o da scrivere .

Pasta Brisè .

Ponete la farina che vi bisogna sopra la tavola della pasticcieria, fateci un buco nel mezzo; per ogni libbra di farina metteteci quattr'oncie di butirro fresco, trè rossi d'uova, e un bianco, e un poco di sale; impastate con un poco d'acqua fresca, che non sia nè tanto dura, nè troppo tenera, fatela alquanto riposare prima di metterla in opera . Per i Pasticci rifreddi, bisogna porvi meno butirro, che per i caldi, e fare la pasta più soda .

Pasta Sfoglia al Butirro .

Impastate una libbra di farina con acqua fresca, e un pezzetto di butirro, un uovo, e un poco di sale; alcuni mettono solo il rosso; fate che la pasta sia molle come il butirro, maneggiatela bene, e fatela riposare circa mezza ora; indi stendetela un poco; prendete tanto butirro, per quanto avete di pasta, asciugatelo tramezzo una salvietta pulita, ponetelo sopra la pasta, ripiegatela tutta all'intorno sopra il butirro, acciò resti coperto; stendetela leggermente collo stenderello, sbruffateci un poco di farina, acciò non si attacchi alla tavola; quindi ripiegatela a quattro doppj, e ristendetela di nuovo più sottile, che sia possibile; replicate questa operazione quattro volte, e pocia servitevene per tutto ciò che vorrete . L'inverno devesi maneggiare un poco il butirro, e l'estate almeno due volte, bisogna mettere la pasta unita al butirro tramezzo due piatti, o caz-

cazzarole, con neve sotto, e sopra, e lasciarla così mezz'ora per volta. Alcuni la mettono fra la neve quattro volte, e ve la lasciano diversi minuti.

Pasta Sfoglia allo Strutto.

Quando lo strutto è bianco, sodo, e di buon'odore, ci si può fare della pasta sfoglia, come quella di butirro; ma più facilmente l'inverno, che l'estate; bisogna però impastare la pasta assai più tenera, che l'altra. In molte parti del Regno di Napoli, ove si scarseggia di butirro si fa uso dello strutto, e del grasso di rognone di manzo per fare ogni sorta di Pasticcieria.

Pasta Sfoglia al grasso di Manzo.

Tagliate in quadretti del grasso di rognone di manzo, che sia fresco, e bianco; indi spilluccatelo bene, tritatelo, pestatelo nel mortajo, passatelo al setaccio di crino, e servitevene in luogo del butirro. Se nell'estate fosse molle, mettetelo per un'ora nell'acqua fresca, e prima di porlo in opera asciugatelo bene, e maneggiatelo. Potete fare lo stesso con grasso di rognone di vitella, e col midollo di manzo ben pulito, e passato al setaccio.

Pasta mezza Sfoglia.

Questa si fa di due maniere: la prima fate una pasta sfoglia all'ordinario più scarsa di butirro: la seconda fate una Pasta Brisè, come è descritta *pag.* 247., dopo che sarà riposata metteteci la quarta parte di butirro di ciò che è la pasta, piegatela quattro volte nello stesso modo, che la pasta sfoglia.

Pasta Frolla.

Ponete sopra la tavola della pasticcieria la farina che vi bisogna, fateci un buco nel mezzo; per ogni libbra di farina, metteteci otto oncie di zucchero in polvere, quatto rossi d'uova, e ott'oncie di butirro fresco; impastate tutto insieme, e maneggiate poco, acciò la pasta non si bruci sotto le mani, e servitevene in ciò che vi bisogna. Se non avete butirro, la potete fare collo strutto; basta che sia buono. Alcuni suppongono, che venga più delicata, mescolando metà butirro, e metà strutto.

Pasta Croccante.

Impastate tanta farina, e tanto zucchero in polvere, con un poco di sugo di limone, bianco d'uovo, e un pochino d'acqua di fiore d'arancio se volete; devesi osservare, che questa pasta non dev'essere molle; ma bensì di una certa consistenza.

Pasta alla Condè.

Impastate una libbra di farina, con sette oncie di zucchero fino, sei rossi d'uova fresche, e due bianchi, e due oncie di butirro fresco; osservate, che la pasta sia alquanto soda. Questa vi servirà per tutte sorta di Croccanti.

Pasta alla Reale.

Fate bollire un momento mezza foglietta di acqua, con due oncie di butirro, un poco di zucchero, un tantino di sale, ed una scorzetta di limone; indi levate il limone, metteteci della farina quanto basta per fare una pasta maneggievole, movendo sempre sopra il fuoco, finchè si staccherà dalla cazzarola; levatela allora dal fuoco, e fino a tanto che è

cal-

calda, poneteci un' uovo per volta, movendo sempre colla cucchiaja, finchè sarà incorporato colla pasta; continuate così un'uovo per volta fino a tanto, che la pasta si attaccherà alle dita.

Pasta alla Rena.

Questa si fa nella stessa maniera, che la precedente, alla sola diversità, che in luogo dell'acqua si mette fiore di latte; ma bisogna però osservare, che se in questa maniera ha più di gusto, non è però così leggiera.

Pasta alla Spagnuola.

Abbiate una pasta Brisè, stendetela sottile come una sfoglia da tagliolini; indi poco per volta ungetela con strutto caldo, e a mano a mano involtatela ben stretta come un bastone, fino alla grossezza del polso della mano. Allora la tagliarete in fette sottili per traverso, con un coltello caldo, e ve ne servirete per Pasticcietti, o altro.

Pasta per Cannelloni.

Fate una specie di pasta brisè, con ott' oncie di farina, quattro di zucchero fino, un poco di cannella in polvere, scorzetta di limone rapata, un'uovo, un pezzo di butirro, ed un poco di acqua.

Pasta all'Inglese.

Impastate ott'oncie di farina, quattro di zucchero fino, un pezzo di butirro, un poco di capo di latte, tre rossi d'uova, ed un bianco, e formatene una specie di pasta frolla, buona per Tartellette di frutta.

Pasta alla Duchessa.

Ponete sopra la tavola ott' oncie di farina, quattr'oncie di butirro, tre uova fresche, e un

un poco di sale; impastate con un poco di vino bianco di Spagna, e osservate che la pasta non sia nè molle, nè troppo dura.

Pasta di Flappe.

Impastate ott'oncie di farina, con due uova, un poco di butirro, un poco di sale, ed un poco di vino bianco, che la pasta sia soda una cosa giusta.

Pasta di Mandorle.

Pelate delle mandorle dolci, secondo che avete bisogno di pasta, pestatele nel mortajo aspergendole di tempo, in tempo con un poco di bianco d'uovo, acciò non caccino l'olio; quando saranno peste assai fine, ponetele in un pozzonetto da credenza, con tanto zucchero fino, per quanto avete di mandorle, mettete sopra un fuoco moderato, mescolando sempre con una cucchiaja di legno, finchè vedrete, che la pasta si distacca dal pozzonetto, e che non si attacca più alle dita; levatela allora dal fuoco, e quando sarà fredda, stendetela leggermente collo stenderello sopra un foglio di carta, spolverizzandola sotto e sopra con zucchero fino.

Pasta da Echaudeè.

Mettete due libbre di farina sopra la tavola della pasticcieria, fateci un buco nel mezzo, poneteci mezza libbra di butirro fresco, dodici uova, e un'oncia di sale fino; mescolate il tutto insieme, e dategli colla palma della mano trè o quattro voltate; indi radunate la pasta, dategli altre trè voltate colla mano; infarinatela sotto e sopra, e fatela riposare sei in sett'ore, involtata in una tovaglia pulita.

lita. Formatene poscia li Echaudeè; cioè tagliate la pasta in pezzi della grossezza alquanto più piccola di un uovo ordinario, dategli colla mano una forma triangolare, che formi come tre cornetti. Abbiate dell'acqua bollente al fuoco, metteteci li Echaudeè, fateli bollire un momento, indi passateli all'acqua fresca, asciugateli, e fateli cuocere ad un forno temperato. Alcuni aggiungono alla pasta un poco di lievito, e non li fanno punto bollire, ma li passono all'acqua fresca subito che vengono sulla superfice dell'acqua, la quale vanno movendo con una cucchiaja. Quelli col solo sale, o col solo butirro, si fanno nella stessa maniera; cioè ai primi non si mette nè butirro, nè uova, ed ai secondi il solo sale, e butirro. Quando li Echaudeè saranno sbollentati all'acqua come sopra, li potete conservare due o trè giorni in un luogo fresco prima di farli cuocere al forno.

Pasta da Briosce.

Impastate quattro libbre di farina, dieciotto uova, due libbre di butirro fresco, due oncie di sale: quindi dategli trè voltate colle mani, e mescolateci un pane di dieci oncie di lievito; dategli altre trè voltate radunate poscia la pasta, infarinatela, ponetela tramezzo una tovaglia per lo spazio di nove, o dieci ore, acciò si lieviti, e quindi formatene delle Briosce. In Francia, Germania, ed altri paesi si servono del lievito di Birra, cioè: prendono un terzo detta farina, con un'oncia di lievito di Birra, impastano con acqua più che tiepida; indi lasciano lievitare un quarto d'ora l'estate,

e un

e un'ora l'inverno, bene involtato, e poscia mescolano colla pasta.

Pasta alla Fiamminga.

Fate bollire una foglietta di latte con trè oncie di butirro, e un poco di sale; metteteci quindi della farina a proporzione, e fate cuocere sopra il fuoco come una pasta Reale; ma non vi mettete uova. Stendete questa pasta collo stenderello alla grossezza di uno scudo; indi tagliatela collo sperone a guisa di mostaccioli, o quadretti, o fittuccie; fatela friggere nello strutto di bel colore, e servitela glassata di zucchero colla pala rovente.

De' Pasticci caldi, Torte, e Pasticcietti, per Antrè, e Orduvre.

Il nome Francese di Antrè, e Orduvre, significa quei piatti che si servono nel primo servizio della mensa; come anche il nome di Antremè significa quelli che si servono nel secondo; e ciò per avere un'ordine di distinzione nella distribuzione delle vivande.

Per quelli che non sapessero dirizzare i Pasticci, li possono fare con sotto una sfoglia di pasta brisè, con un bordino all'intorno alto un dito, e della circonferenza che vogliono fare il Pasticcio, aggiustarci dentro il ripieno disposto con simetría a guisa di cuppola con tutto il suo condimento; quindi indorare su i bordi con uovo sbattuto, coprirlo con una altra sfoglia di pasta, rifilarlo all'intorno, decorarlo propriamente, fargli nella sommità un caminetto per cui possa bollire, indorarlo, e farlo cuocere di bel colore.

Ma

Ma siccome io non ammetto questa maniera di fare i Pasticci, così parlerò sempre dei Pasticci dirizzati, prescindendo però da quelli di Maccaroni, Lasagne, Tortelli ec., che si formano con pasta Frolla, e non Brisé.

Pasticcio di Piccioni.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate trè piccioni, trussateli colle coscie dentro il corpo; passateli in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, una fetta di prosciutto, petrosemolo, e scalogna trita, un mazzetto d'erbe diverse, qualche fetta di tartufo, o prugnolo, secondo la stagione, sale, pepe schiacciato; indi sbruffateci un tantino di vino di Sciampagna, se l'avete, fatelo consumare, e tirate indietro dal fuoco. Dirizzate il Pasticcio di pasta Brisè di una altezza proporzionata, e della grandezza giusta per i piccioni; stendeteci nel fondo un poco di farsa di Gratino cruda. Vedetela *pag.* 46., aggiustateci sopra i piccioni che siano freddi col petto al di sopra, e tutto il loro condimento, coprite con fette di lardo, una fetta di limone senza scorza, e coprite il Pasticcio colla sua pasta, ornatelo e guarnitelo come si conviene, indoratelo con uovo sbattuto, e fatelo cuocere un'ora e mezza ad un forno temperato di un color d'oro. Quando averà bollito mezz' ora sarà cotto. Nel momento di servire tagliategli il coperchio tutto all'intorno, levate le fette di lardo, prosciutto, mazzetto, e limone, digrassatelo, e servitelo con sopra un Ragù melè, ovvero di tartufi, o di prugnoli; o una Salsa alla Spagnuola, o Italiana rossa.

Ve-

Vedete i Ragù in questo *Tomo Cap.I.* , e le Salse nel *Tom.I.Cap.I.* Questo Pasticcio lo potete fare egualmente con i piccioni tagliati per metà , o in quarti , o come per Fricassè , e finirlo, e servirlo nello stesso modo . Se a tutti questi Pasticci caldi , alla riserva di quello di Fricandò in luogo di metterci nel fondo la farsa di Gratino cruda , vi volete porre qualche fettina di vitella , e prosciutto , bagnate nel condimento dei piccioni , o d' altro ripieno , ciò dipenderà dal genio di chi lavora ; ma allora bisogna riempire i piccioni con un poco di farsa di Gratino cruda prima di metterli nel pasticcio .

Pasticcio di Beccaccie .

Antrè = Fiambate , spilluccate , e sventrate trè beccaccie , tagliatele in quarti , passatele in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , una fetta di prosciutto , un mazzetto d'erbe diverse , qualche fetta di tartufo , sale, pepe schiacciato ; dopo mezzo quarto d'ora tiratele fuori del fuoco . Dirizzate il Pasticcio di pasta brisè giusto per la quantità delle beccaccie , stendeteci nel fondo un poco di farsa di Gratino cruda alla beccaccia , fatta coll'interiora delle beccaccie suddette , e due , o trè fegatini di pollo . Vedetela *pag.* 46. aggiustateci sopra i pezzi di beccaccie con le teste spaccate nel mezzo , e poste nella sommità ; aggiungeteci tutto il condimento , coprite di fette di lardo , e colla solita pasta , decorate il Pasticcio propriamente ; fatelo cuocere come il precedente . Quando sarà cotto , e nel momento di servire , scopritelo , levate il lardo ,

il

il prosciutto, e mazzetto, digrassatelo, e servitelo con una Salsa alla Polacca, o alla Spagnuola, o al Fumè, o Italiana rossa; ovvero un Ragù di tartufi. Le Salse vedetele nel *Tom.I. Cap.I.* il Ragù *pag.* 4.

Pasticcio di Ale diverse.

Antrè = Spennate le ale all'acqua calda. Vedetele *pag.* 177. *Tom. II.* quelle di tocchino, o di gallinaccietta saranno le migliori, indi fiambatele leggermente sopra un fornello ardente; e dissossatele per metà; passatele in una cazzarola sopra il fuoco come i piccioni *pag* 254. Dirizzate il Pasticcio, grande secondo la quantità delle ale; stendeteci nel fondo un poco di farsa di Gratino cruda, che trovarete alla *p.* 46. aggiustateci sopra le ale col loro condimento, e finite, e servite il Pasticcio come quello di Piccioni. Questo però deve bollire un poco più dell'altro.

Pasticcio di piccioli Fricandò.

Antrè = Abbiate trè piccioli Fricandò imbianchiti all'acqua bollente. Dirizzate il Pasticcio, stendeteci nel fondo un poco di lardo rapato, aggiustateci sopra i Fricandò col lardo al di sopra. Passate in una cazzarola sopra il fuoco, con un pezzo di butirro, qualche tartufo in fette, o prugnolo intero, secondo la stagione, con un mazzetto d'erbe diverse, e due fette di prosciutto; indi sbruffateci un poco di vino di Sciampagna bollente, se l'avete, fatelo consumare del tutto. Quando questo condimento sarà freddo, ponetelo sopra i Fricandò, condite con sale, e un poco di pepe schiacciato, coprite di fette di lardo, e finite il Pasticcio come

il

il solito, fatelo cuocere due ore ad un forno temperato di un bel colore; allorchè averà bollito un'ora sarà cotto. Nel momento di servire scopritelo, levate il lardo, prosciutto, mazzetto, digrassatelo, e glassate tutto ciò che è piccato con una bella glassa di vitella, e servitelo con una Salsa alla Spagnuola, senza toccare dove è piccato.

Pasticcio di Maccaroni.

Antrè = Abbiate dei maccaroni cotti e conditi, come alla *pag. 249. Tom. III.*, ma senza uova; fate una pasta frolla; stendetene due sfoglie, ponetene una sopra il piatto, che dovete servire, aggiustateci sopra due terzi dei maccaroni, che siano rifreddi; fateci un buco nel mezzo, metteteci un Ragù d'animelle, tartufi ec., con poca Salsa, e freddo, ovvero una Fricassè di piccioni, o di pollastri ec., coprite col restante de'maccaroni; stendeteci sopra l'altra sfoglia di pasta, rifilatela, e ripiegatela bene all'intorno, fateci qualche lavoro; indorate il Pasticcio con uovo sbattuto, fatelo cuocere di bel colore ad un forno temperato, e servitelo spolverizzato di zucchero, se volete. Alcuni lo fanno ancora di pasta sfoglia, e pongono nei maccaroni del butirro di gamberi, ma questo è un gusto che sente del Lombardo.

Pasticcio di Gallinaccietta.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e dissossate del tutto una gallinaccietta giovane, e non molto grossa. Passate qualche fetta di tartufo in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, petrosemolo, e scalogna trita,

uno spicchio d'aglio, sale, pepe schiacciato; indi levate l'aglio, e ponete questo condimento con un poco di sugo di limone dentro la gallinaccietta, cucitela a guisa di una borsa, passatela sopra il fuoco in una cazzarola come i piccioni *pag.* 254., ponetela nel Pasticcio col petto al di sopra, e finitelo come quello di piccioni suddetto, osservando però, che deve cuocere due ore, e bollire una e più. Nel momento di servire, scopritelo, levate il lardo, prosciutto, limone, mazzetto, alzate la gallinaccietta, scucitela, rimettetela nel Pasticcio, e servitelo con sopra un Ragù come quello del Pasticcio di piccioni, o un Ragù di tartufi; ovvero una buona Salsa alla Spagnuola, o Italiana rossa. Vedetele nel *Tom.I. pag.* 65. Il Ragù *pag.* 20.

Pasticcio di Tortellini, o Cappelletti.

Antremè = Fate dei Tortellini di petto di cappone, come sono descritti nel *Tom.I. pag.* 39. ponete mezza foglietta di fiore di latte, ed un poco di Culì in una cazzarola con un pezzo di butirro maneggiato nella farina, sale, pepe schiacciato, fate stringere e bollire sopra il fuoco movendo sempre con una cucchiaja di legno, indi passate al setaccio. Passate in una cazzarola sopra il fuoco qualche fetta di tartufo con un poco di butirro, quando saranno cotti, bagnate con la Besciamella suddetta, fate bollire ancora un momento, e levate dal fuoco. Fate cuocere i Tortellini con buon brodo giusto di sale, poscia scolateli bene, poneteli nella Besciamella, condite con parmigiano grattato, e cannella fina. Allorchè saran-

ranno freddi formate il Pasticcio come quello di maccaroni *pag.* 257., ma senza Ragù nel mezzo ; fatelo cuocere di bel colore , e servite come l'altro .

Pasticcio di Pernice .

Antremè = Sventrate , e trussate trè pernici colle zampe nel corpo , che non si veggano che i piedi ; fiambatele , passatele sopra il fuoco in una cazzarola con due tartufi in fette , un pezzo di butirro , una fetta di prosciutto , un mazzetto d'erbe diverse , poco sale , pepe schiacciato ; dopo pochi momenti sbruffateci un pochino di vino di Sciampagna se lo avete , fatelo consumare . Dirizzate il Pasticcio , e finitelo come quello di piccioni *pag.* 254. ; dandogli la medesima cottura ; una Salsa al Fumè , o alla Spagnuola , o Italiana rossa , saranno le migliori ; ovvero un Ragù di tartufi .

Quello di beccaccie lo potete fare egualmente , ripiegandogli le zampe sotto le coscie, e tagliandogli il collo colla testa , che spaccherete , e porrete nella sommità del Pasticcio ; per la farsa di Gratino , farete una farsa alla beccaccia *pag.* 46. , e questa vi servirà per metterne nel fondo del Pasticcio . Le Salse , e Ragù di sopra accennate sono ottime anche per questo.

I Pasticci di perniciotti , starnotti , pizzarde , e pizzardoni , si apprestano nella stessa maniera , che quelli di pernice , e beccaccie, ma con qualche tartufo , o prugnolo secco bene ammollato per i primi , e tartufi freschi per i secondi , qualora si trovano , e si servono colle medesime Salse .

Pasticcio di Prosciutto.

Antrè = Questo si appresta esattamente come quello Rifreddo. Vedetelo all'Articolo dei Rifreddi; ma si serve caldo con una Salsa alla Poevrada, o al Porchetto.

Pasticcio alla Cibulette.

Antrè = Tritate una libbra di magro di vitella mongana, pulito dalle pelli e nervi, con altrettanto grasso fresco di rognonata di manzo; ovvero zinna di mongana cotta, lardo, e grasso imbianchito nel brodo; quando il tutto sarà ben trito, pestatelo nel mortajo; indi aggiungeteci una panata, che sia la metà della dose, fatta con mollica di pane, brodo buono, un poco di fiore di latte, stretta bene sopra il fuoco, e legata con trè rossi d'uova; condite con petrosemolo; cipolletta, scalogna, una punta d'aglio, il tutto trito, un'idea di basilico in polvere, sale, pepe schiacciato, noce moscata, e legate con quattro rossi d'uova. Dirizzate il Pasticcio; riempitelo con questa farsa di Godivò, nella quale mescolarete prima mezzo bicchiere di buon Culì ristretto, o Italiana bianca, onde renderla più delicata; coprite, o decorate il Pasticcio come il solito; fatelo cuocere circa due ore di bel colore. Nel momento di servire scopritelo, fate dei tagli a mostacciuoli sulla farsa, e versateci sopra un buon Culì di prosciutto, o Salsa alla Spagnuola. Questo è un Pasticcio veramente Francese, e quando è ben fatto, non manca di essere molto buono.

Pasticcio di Quaglie .

Antrè = Fiambate, sventrate, e trussate le quaglie colle coscie dentro il corpo, passatele sul fuoco in una cazzarola come i piccioni *pag.* 254. e finite, e servite il Pasticcio nella stessa maniera. Potete aggiungere i fegatini delle quaglie nella farsa di Gratino cruda. Un Ragù di caldarelle è eccellente in questo Pasticcio. Vedetelo *pag.* 130.

Pasticcio di Anitre .

Antrè = Abbiate due picciole anitre, fiambatele, spilluccatele, sventratele, e trussatele colle zampe nel corpo; indi tagliatele in quattro parti, passatele in una cazzarola sopra il fuoco come i piccioni *pag.*254., e finite, e servite il Pasticcio nello stesso modo. Per Salsa serviteci un Ragù di tartufi. Vedetelo *pag.*20. Aggiungete i fegati alla farsa di Gratino cruda.

Pasticcio di Tenerumi di Mongana .

Antrè = Tagliate i tenerumi di un petto di mongana, fateli sgorgare nell'acqua vicino al fuoco; indi imbianchiteli all'acqua bollente, asciugateli, passateli in una cazzarola sopra il fuoco come i piccioni *pag.* 254. Dirizzate il Pasticcio, stendeteci nel fondo mezzo dito di farsa di Chenef, aggiustateci sopra i tenerumi con tutto il loro condimento, coprite con fette di lardo, due fette di limone senza scorza, finite il Pasticcio come il solito, e fatelo cuocere di bel colore circa due ore; quando averà bollito trè quarti d' ora sarà cotto. Nel momento di servire, scopritelo, levate le fette di lardo, prosciutto, mazzetto, e limone, digrassate, e servite con sopra un Ragù di picciolo-

ciole Chenef, e qualche fetta di tartufo. Vedetelo *pag.* 27., o una Salsa, alla Pulette, o alla Spagnuola, che trovarete nel *Tom.I. Cap.I.*

Pasticcio di Animelle di Mongana.

Antrè = Questo si appresta esattamente come il precedente; ma quando averà bollito un quarto d'ora sarà cotto. Lo servirete con sopra un Ragù melè di uovette nonnate, creste, fegatini grassi, code di gamberi ec. Vedetelo alla *pag.* 4., ovvero un Ragù di prugnoli, o tartufi, se sarà la stagione.

Pasticcio di Cotelette di Castrato.

Antrè = Tagliate delle cotelette di castrato, tutte eguali, alquanto grosse, e coll'osso corto, passatele in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, una fetta, o due di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, petrosemolo, e scalogna trita, sale, pepe schiacciato. Quando saranno fredde aggiustatele dentro il Pasticcio coll'ossa nel mezzo, e tutto il loro condimento, con sotto mezzo dito di farsa di Gratino cruda. Finite il Pasticcio come il solito, fatelo cuocere un'ora e mezza, e bollire circa trè quarti d'ora. Nel momento di servire, scopritelo, levate il lardo, prosciutto, e mazzetto, digrassatelo, e servitelo con un Ragù di tartufi, o di olive dissossate e ripiene, o una Salsa di capperi, o cedrioletti. Vedete *Tom.I. e Questo.*

Pasticcio di Filetti di Lepre.

Antrè = Piccate di minuto lardo quattro filetti di lepre bene appropriati, marinateli con sale, pepe schiacciato, il sugo di mezzo limone, e un pezzo di butirro squagliato; indi aggiusta-

stateli nel Pasticcio col lardo al di sopra, un mazzetto d'erbe diverse, e con sotto la solita farsa di Gratino cruda; coprite con fette di lardo, e qualchuna di prosciutto. Finite il Pasticcio come gli altri, fatelo cuocere un'ora e mezza, e bollire trè quarti d'ora in circa. Nel momento di servire, scopritelo, levate il lardo, prosciutto, e mazzetto, digrassatelo; glassate tutto ciò che è piccato con una glassa di vitella, e serviteci una Salsa alla poevrada, o al fumè, o al porchetto, senza toccare dove è piccato. Il Pasticcio di filetti di coniglio si appresta nello stesso modo.

Pasticcio di Garganelle.

Antrè = Il Pasticcio di garganelle, di pivieri, di palombacci ec. si apprestano nella stessa maniera, cioè, o in quarti come quello di Beccaccie *pag.* 255., o interi come quello di Pernici *pag.* 259.

Pasticcio di Lasagne.

Antrè = Fate una Besciamella come quella per i Tortellini *pag.* 258., metteteci dentro delle picciole lasagne, tagliate a mostacciuoli, cotte con buon brodo, e ben scolate; finite il Pasticcio come quello di Maccaroni, con un Ragù nel mezzo di vostro genio, fatelo cuocere di bel colore, e servitelo spolverizzato di zucchero, se volete.

Pasticcio di Tordi.

Antrè = Fiambate, sventrate, e trussate con le zampe nel corpo dodici tordi, passateli un momento in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, qualche fetta di

tar-

tartufo fresco, e prugnolo secco bene ammollato, sale, pepe schiacciato. Stendete mezzo dito di farsa di Gratino cruda nel fondo del Pasticcio, mescolata coi fegatini dei tordi, aggiustateci sopra i tordi con tutto il loro condimento, coprite con fette di lardo, e finite il Pasticcio come il solito. Fatelo bollire un poco più di un quarto d'ora, e servitelo ben digrassato, con sopra un Ragù di animelle di capretto. Il Pasticcio di castriche, o strigliozzi, si appresta egualmente, ma con tartufi secchi bene ammollati.

Pasticcio di Pollanche.

Antrè = Questo si appresta nella stetsa guisa sì per le pollanche, pollastri, tocchini ec. Per farlo, fiambate una o due pollanche, spilluccatele, sventratele, trussatele colle coscie dentro il corpo, tagliatele in quattro parti, o come una Fricassè; passatele in una cazzarola sopra il fuoco come i Tenerumi di mongana *p.*260. finite, e servite il Pasticcio esattamente come quello di mongana suddetto, con sopra un Ragù melè di vostro genio.

Pasticcio di Lingue diverse.

Antrè = Le lingue di manzo, di mongana, di castrato, di agnello, di capretto ec. si apprestano in Pasticcio quasi tutte nella stessa maniera. Le picciole lingue si servono intere, e le grandi tagliate in fette. Per farle prendete le lingue, fatele imbianchire all'acqua bollente, spilluccatele, lardatele di lardelli di lardo, fatele cuocere più della metà in una Bresa ristretta, quando saranno fredde tagliatele come volete, e aggiustatele nel Pasticcio con

sot-

sotto una farsa fina di Chenef; passate qualche fetta di tartufo, o prugnuolo, secondo la stagione, come per il Pasticcio di piccioli Fricandò *pag. 256.* ponetelo sopra le lingue, coprite di fette di lardo, e finite, e servite il Pasticcio ben digrassato con sopra un Ragù di vostro genio, o una Salsa all'Italiana rossa. Vedetela nel *Tom. I. pag. 65.*

Pasticcio di Tartufi.

Antrè = Abbiate dei tartufi grossi, e sinceri, lavateli bene con acqua calda, e una scopetta per levargli bene la terra, indi stendete una sfoglia di pasta sfoglia alquanto maneggiata, o retagli di detta pasta, ponetela sopra una tortiera, aggiustateci sopra i tartufi a guisa di cuppola, copriteli con butirro fresco, mescolato con sale, e pepe schiacciato, e lardo rapato se sarà giorno di grasso, indorate all'intorno con uovo sbattuto, coprite con un'altra sfoglia di pasta, tagliatela, ed involtatela all'intorno a guisa di un grosso cordone, indoratelo tutto, e fatelo cuocere al forno circa un'ora, e servitelo nel suo piatto. Se volete, potete passare i tartufi dopo puliti, in una cazzarola sopra il fuoco con butirro fresco, lardo rapato, un poco d'olio, sale, e pepe schiacciato, indi sbruffarci un poco di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, e farlo consumare del tutto. Quando saranno freddi metterli nel Pasticcio, con tutto il loro condimento, e farlo cuocere come sopra.

Pasticcio di Gallinaccio alla Mirpoà.

Rilievo = Fiambate, spilluccate, e sventrate un bel gallinaccio dalla parte di sopra, levan-

vandogli l'osso del petto, trussatelo colle zampe sopra le coscie; fate cuocere per metà, e divenire color d'oro una dozzina di picciole cipollette con un pezzo di butirro, indi aggiungeteci una dozzina di tartufi mezzani ben mondati, e qualcuno trito; unito questo ripieno ad una farsa fina di Pollo cotto. Vedetela *p.* 47. aggiustatelo in una cassa di Pasticcio come il solito, e fatelo cuocere circa quattro ora di bel colore. Nel momento di servire scopritelo, levate il lardo, mazzetto, prosciutto, e limone, digrassatelo, sciogliete il gallinaccio, e serviteci sopra un buon Ragù di tartufi, o una Salsa alla Spagnuola, o Italiana rossa.

Pasticcio di ciò che si vuole.

Antrè = Dirizzate un Pasticcio secondo il solito, riempitelo di carne de'brodi trita, e asciutta, o di riso crudo lavato ed asciugato, copritelo, decoratelo propriamente, e fatelo cuocere al forno di bel colore. Quando sarete nel momento di servire scopritelo, vuotatelo, e servitelo con entro qualsivoglia Ragù. Potete anche servirlo ripieno di Cappelletti, Tortellini, Ravioli, Gnocchi ec., conditi come nelle Terrine. Vedetele nel *Tom. III. Cap. IV.*

Pasticcio di Legumi.

Antrè = Questo Pasticcio lo potete apprestare in ogni tempo dell'anno, con le erbe, e le radiche che produce la stagione. Abbiate delle cipollette novelle, o d'inverno, carote, torzuti, sparagi, piselli, carciofoletti, salsefine, fagioletti, raponsoli, prugnoli, ovoli, lattuga, indivia, luperi, il tutto come ho detto, se-

secondo la stagione, Le carote, ed i torzuti, intagliateli propriamente come noci moscate, o in altra maniera graziosa. La lattuga, l'indivia, li luperi, li sparagi, le salsefine, li raponsoli, li fagioletti, le cipollette novelle, dopo che averete tutto imbianchito all'acqua bollente, formatene tanti mazzetti. Li carciofoletti, dopo che li averete bene appropriati, li tagliarete per metà, e le cipollette d'inverno le lasciarete intiere; fate cuocere tutte queste erbe separatamente con buon brodo bianco, ed un pezzetto di prosciutto. Fate un buon Ragù, o di piselli, o di prugnoli, o di ovolì, bagnato con un Culì di sostanza. Ved. l'Articolo de'Ragù. Abbiate un Gattò di fedelini, come è descritto nel *Tom. III. pag.* 261., o un Pasticcio dirizzato come il precedente. Nel momento di servire riempitelo di tutte l'erbe suddette che vi darà la stagione, bene scolate, ed asciugate, tramezzandole con simetria, e versandoci tramezzo un poco per volta il Ragù, che averete preparato, o di piselli, o di prugnoli, o di ovoli. Quando sarà pieno e ben nutrito di Salsa, servitelo subito. Alcuni nell'inverno si servono di un buon Ragù di tartufi; ovvero di una buona Salsa alla Spagnuola, o di un Culì di prosciutto.

Timballo di Maccaroni.

Antrè = Ungete leggermente una cazzarola di butirro, o di strutto, fateci nel fondo ed all'intorno qualche disegno con un poco di pasta frolla, indorate detto lavoro con uove sbattuto, stendeteci sopra una sfoglia di pasta frolla, versateci i maccaroni conditi come quelli del

del pasticcio *pag.* 257. metteteci un Ragù nel mezzo se l'avete, coprite la cazzarola con un' altra sfoglia di pasta, indorate la pasta, ed involtatela bene all'intorno, fateci un picciolo buco nel mezzo; fatelo cuocere ad un forno alquanto caldo. Quando sarà cotto, e di bel colore rivoltatelo sopra il suo piatto, e servitelo subito. Devo avvertire che per Timballi la pasta frolla non deve essere così delicata come per il Pasticcio. Alcuni costumano di farlo di pasta brisè, e guarniscono la cazzarola di un tortigliè di detta pasta stesa a guisa di un maccarone, ma la pasta frolla è preferibile alla pasta brisè.

Timballo di Tortelli.

Antrè = Questo si appresta nella stessa guisa. Vedete la maniera di apprestare i Tortelli *p.* 39. *Tom. I.* Nello stesso modo si fanno di Cappelletti, Lasagne ec.

Torta di Beccaccie.

Antrè = Le Torte di pasta sfoglia si fanno, o sopra il piatto d'argento, o sopra una tortiera. Quelle di pasta brisè si fanno nello stesso modo. Per le prime stendete una sfoglia di pasta sfoglia, ponetela sopra il piatto, stendeteci nel fondo mezzo dito di farsa di Gratino cruda alla Beccaccia. Vedetela *pag.* 46., Passate le beccaccie come quelle per il Pasticcio, *pag.* 255. Quando saranno fredde aggiustatele nella stessa maniera sopra la farsa, con tutto il loro condimento, coprite di fette di lardo, bagnate all'intorno con uovo sbattuto; coprite con un'altra sfoglia di pasta, che la Torta formi come una cuppola, ribagnate all'

in-

intorno come sopra, posateci un bordo di pasta largo due buone dita, e grosso una cosa giusta, rifilate la pasta all'intorno col coltello, fateci qualche lavoro di vostro genio, indoratela con uovo sbattuto, fatela cuocere al forno di bel colore, circa un'ora e mezza. Nel momento di servire, scopritela, levate il lardo, prosciutto, mazzetto, digrassatela, e servitela con sopra un buon Ragù di tartufi, che trovarete alla *pag.* 20. o una Salsa al Fumé, o Spagnuola, o Italiana rossa.

Torta di Animelle.

Antrè = Abbiate quattro animelle di mongana, o due libbre di animelle di capretto, imbianchitele all'acqua bollente, tagliategli la regaglia, e pulitele bene; passatele in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, una fetta di prosciutto, scalogna, e petrosemolo trito, qualche fetta di tartufo, e prugnuolo, secondo la stagione, un mazzetto d'erbe diverse, sale, pepe schiacciato; indi fatele raffreddare. Stendete una sfoglia di pasta sfoglia, ponetela sopra il piatto, stendeteci sopra un dito di farsa di Chenef delicata, aggiustateci sopra le animelle con tutto il loro condimento, aggiungeteci due fette di limone senza scorza, coprite con fette di lardo, e coll' altro sfoglia di pasta; finite la Torta, e fatela cuocere come la precedente. Nel momento di servire scopritela, levate il lardo, prosciutto, mazzetto, limone, digrassatela, e servitela con sopra un Ragù di uovette nonnate, creste, fegatini ec., che trovarete *pag.* 5.

Tor-

Torta di Piccioni.

Antrè = Tagliate trè piccioni come per una Fricassè. Vedetela nel *Tom. III. pag.* 21. passateli in una cazzarola sopra il fuoco come le animelle, e finite la Torta esattamente nella stesssa maniera. A tutte queste Torte, prima di coprirle colle fette di lardo potete metterci sopra qualche Chenef cruda fatta sopra la tavola della pasticcieria, spolverizzata con un poco di farina, grosse e lunghe come un pollice, o tonde, e servitela con sopra un Ragù d'animelle.

Torta di Tenerumi di Mongana.

Antré = Quando i tenerumi di mongana saranno tagliati, sgorgati, e imbianchiti all'acqua bollente, passateli in una cazzarola sopra il fuoco come le animelle *pag.* 262., e finite la Torta nello stesso modo. Nel momento di servire scopritela, levate il lardo, prosciutto, mazzetto, e limone, digrassatela, e servitela con sopra un Ragù di prugnoli, o caldarelle, o tartufi, secondo la stagione; ovvero di uovette nonnate, code di gamberi, picciole Chenef, creste ec. Vedete questi Ragù nel loro Articolo particolare.

Torta di Tordi.

Antré = Fiambate, spilluccate, e trussate otto o dieci tordi colle coscie dentro il corpo, passateli sopra il fuoco in una cazzarola con un pezzo di butirro, una fetta di prosciutto un mazzetto d'erbe diverse, qualche fetta di tartufo, pepe, schiacciato; indi fatele raffreddare. Stendete una sfoglia di pasta sfoglia, ponetela sopra il piatto stendeteci nel fondo mez-

mezzo dito di farsa di Gratino cruda: aggiustateci sopra i tordi con tutto il loro condimento, coprite di fette di lardo, e colla solita sfoglia di pasta; terminate la Torta come quella di Beccaccie *pag.* 268., fatela cuocere al forno di bel colore. Nel momento di servire scopritela, levate il lardo, prosciutto, mazzetto, digrassate bene, e servitela con sopra una Salsa all'Italiana rossa, o Spagnuola, o al Fumè, o un Ragù di animelle.

Torta di Ale diverse.

Antrè = Abbiate dodici ale di tocchino, o di gallinaccietta, fiambatele, e dissossatele per metà, fatele sgorgare nell'acqua vicino al fuoco, indi imbianchitele all'acqua bollente, asciugatele, passatele in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, qualche fetta di tartufo, o prugnolo se sarà la stagione, sale, pepe schiacciato; quindi fate raffreddare. Preparate la Torta come le altre, stendendoci nel fondo mezzo dito di farsa di Chenef delicata. La servirete ben digrassata con sopra un Ragù melè, o una Salsa alla Spagnuola, o un Ragù di picciole Chenef. Se le ale sono di pollanche, di pollastri ec. bisogna dissossarle come sopra.

Torta alla Condè.

Antrè = Fiambate sei ale di tocchino; imbianchite all'acqua bollente un'animella di mongana, o due se sono picciole, tagliatele in quattro parti; imbianchite ancora circa un quarto d'ora una dozzina di picciole cipollette, e un momento sei salsiccie grosse, e corte. Taglia-

te

te in fettine fine trè oncie di ventresca, passatela sopra il fuoco in una cazzarola fino a tanto che sarà mezza cotta. Quindi passate ogni cosa in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, alla riserva delle salciccie, un mazzetto d'erbe diverse, una fetta di prosciutto, poco sale, pepe schiacciato; quando sarà freddo, aggiustate ogni cosa nella Torta con sotto mezzo dito di Farsa di Gratino cruda, guarnite sopra colle cipollette, fettine di ventresca, e salciccie levata la pelle, e tutto il condimento; coprite di fette di lardo, e colla solita pasta. Allorchè sarà cotta scopritela, levate il lardo, prosciutto, mazzetto, digrassate, e serviteci sopra una Salsa fatta con un poco di brodo bianco buono, o Consomè, un pezzo di butirro maneggiato nella farina, un poco di petrosemolo trito imbianchito, fatela stringere sopra il fuoco, e servitela con un buon sugo di limone.

Torta di Cerveli.

Antrè = I cervelli di mongana, o di capretto sono i migliori, fateli sgorgare nell'acqua vicino al fuoco, nettateli bene, imbianchiteli all'acqua bollente, e asciugateli; indi metteteli in una cazzarola ben ristretti, con fette di lardo sotto, e sopra, due fette di limone senza scorza, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra; quando saranno cotti scolateli. Abbiate un condimento come quello delle animelle, ma senza sale, pepe, mazzetto, e prosciutto, poneteceli den-

dentro, fateli raffreddare, e finite, e servite la Torta nella stessa maniera. Vedete Torta di Animelle *pag.* 269. I cervelli piccioli lasciateli interi, ed i grandi tagliateli in due parti.

Torta alla Finansiera.

Antrè = Fate una Torta come quella di ale diverse *pag.* 271. Quando sarà cotta, e nel momento di servire scopritela, levate il lardo, prosciutto, mazzetto, limone, digrassatela bene, e servitela con sopra un Ragù alla Finansiera *pag.* 14. Devo per altro avvertire, che le ale siano in meno quantità per dare luogo al Ragù.

Torta di Pernici.

Antrè = Vedete Torta di Beccaccie *pag.* 268.; mentre questa si appresta esattamente nello stesso modo; ma senza servirsi dell'interiora.

Torta di Beccafichi.

Antrè = Imbianchite un quarto d'ora all'acqua bollente due animelle di mongana, e pulitele bene, tagliatele in pezzi, passatele in una cazzarola sopra il fuoco con quindici beccafichi, fiambati, sventrati, e trussati colle coscie nel corpo, qualche prugnolo, e tartufo secco bene ammollato, e nettato, un pezzo di butirro, una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe, diverse sale, pepe. schiacciato; indi fate raffreddare. Stendete una sfoglia di pasta sfoglia, mettete, sopra il piatto, poneteci nel mezzo un dito la farsa di Gratino cruda, aggiustateci sopra i beccafichi colle animelle, e tutto il loro condimento, coprite con fette di lardo, e la solita pasta. Finite la Torta come quella di Beccaccie *p.* 268. Nel momento di servire scopritela, levate il lardo, prosciutto, mazzetto, digrassate bene.

e serviteci sopra un picciolo Ragù di granelletti di pollastri, uovette nonnate, creste, fegatini ec., che trovarete alla *pag.* 8. Gli ortolani in Torta si apprestano nella stessa guisa.

Torta di Pollastri.

Antrè = Questa si appresta con pollastri, pollanchette, tocchinotti, picciole anitre ec. Per i pollastri, fiambateli, spilluccateli, sventrateli, e tagliateli come per un Fricassè, o in quarti; passateli sopra il fuoco in una cazzarola, con un pezzo di butirro, una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, scalogna, e petrosemolo trito, sale, pepe schiacciato, qualche fetta di tartufo, o prugnolo, secondo la stagione, o secchi ambedue, e bene ammollati, e mondati; quando sarà raffreddato aggiustate i pezzi di pollastri sopra la Torta con sotto mezzo dito di farsa di Gratino cruda, e tutto il loro condimento, coprite di fette di lardo, due fette di limone senza scorza, e la solita pasta. Fate cuocere di bel colore, e servite come le altre Torte ben digrassato, con sopra un Ragù di picciole Chenef, e piccioli gamberi cotti, e mondati, o code de' medesimi.

Torta di Quaglie.

Antrè = Fiambate, sventrate, e trussate otto quaglie colle coscie nel corpo, passatele in una cazzarola sopra il fuoco, con un pezzo di butirro, una fetta di prosciutto, qualche fungo fresco, petrosemolo, e scalogna trita, sale, pepe schiacciato; quando saranno fredde aggiustatele sopra la Torta, con sotto mezzo dito di farsa di Gratino cruda, e tutto il loro condimento, coprite con fette di lardo, e la solita

sfo-

sfoglia di pasta. Finite la Torta come quella di Beccaccie *pag.*268., e fatela cuocere di bel colore. Nel momento di servire, scopritela, levate, il lardo, prosciutto, mazzetto, digrassatela, e servitela con sopra un Ragù, o una Salsa di vostro genio.

Torta di Starnotti.

Antrè = La Torta di starnotti, di perniciotti, e di pizzarde, si appresta nella stessa guisa che quella di Tordi. Vedetela *pag.* 160., alla sola diversità, che per le pizzarde si aggiungono le interiora, senza i griscili alla farsa di Gratino.

Torta di Garganelle.

Antrè = Le garganelle, li pivieri, e le tortorelle, si preparano in Torta come le Beccaccie. Vedete Torta di Beccaccie *pag.* 268., le interiora però delli Pivieri si aggiungono senza i griscili, e ben puliti, alla farsa di Gratino.

Torta al Ragù Melè.

Antrè = Fate una Torta senza niente dentro, ma ripiena soltanto di carne de'brodi trita, o altra carne cotta; fatela cuocere al forno di bel colore. Poco prima di servire scopritela, vuotatela, versateci dentro un Ragù melè, che trovarete alla *pag.* 4., ovvero qualunque altro Ragù di animelle, piccioni, pollastri, tenerumi di mongana, alla finansiere ec. Devo però avvertire, che il fondo di queste Torte si deve fare di pasta brisè, o di pasta sfoglia magra ben maneggiata, acciò la Salsa non sorti fuori.

Torta Vol-o-Vant.

Antrè = Tagliate un tondo di pasta sfoglia grossa più di mezzo dito, della grandezza, che volete fare la Torta; fategli un'incisione all'intorno, col coltello, lasciandogli due dita di bordo, indoratela con uovo sbattuto, e fatela cuocere di bel colore. Nel momento di servire scopritela, vuotatela, e riempitela di un Ragù di ciò che vorrete, ricopritela, e servitela subito. Alcuni vi aggiungono all'intorno un bordo largo due dita della medesima pasta.

Torta di Chenef alla Tedesca.

Antrè = Abbiate una Torta fatta, e cotta come la precedente, vuotatela, aggiustateci dentro delle belle Chenef alla Tedesca, che trovarete alla *pag.* 43.; e servitela subito con sopra nna Salsa alla Spagnuola, o alla Pulette. Vedetele nel *Tom. I. pag.* 65. e 83. Tutte sorta di Chenef si possono servire in questa maniera, ma con sopra un Ragù di tartufi, o melè, o di prugnoli, o di uovette nonnate, creste, granelletti; o qualunque altro di vostro genio.

Torta di Fegatini grassi.

Antrè = Abbiate dei belli fegati d'oca, o di gallinaccietta sgorgati nel latte, puliteli bene dal fiele, passateli un momento in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverte, qualche fetta di tartufo, scalogna, e petrosemolo trito, sale, e pepe schiacciato. Quando saranno raffreddati aggiustateli sopra la Torta con sotto mezzo dito di farsa di Gratino cruda, e tutto il loro condimento, coprite di fette di lardo, e la sfoglia di pasta come il

il solito. Finite la Torta, fatela cuocere di bel colore, e servitela come le altre ben digrassata, con sopra un Ragù di creste, uovette, e granelletti, se sarà la stagione, ovvero di picciole Chenef.

Torta di Cappelletti.

Antrè = Alcuni, come ho detto all'Articolo dei Pasticci caldi, si servono della pasta frolla in luogo di quella sfoglia per fare dei Pasticci di cappelletti, tortellini, maccaroni, ravioletti, lasagne ec. Per farle dunque in questa maniera, stendete una sfoglia di pasta sfoglia, ponetela sopra il piatto, aggiustateci nel mezzo a guisa di cuppola il ripieno come è indicato alla *pag.* 258., indorate all'intorno con uovo sbattuto, coprite con altra sfoglia di pasta, fateci sopra qualche lavoro, indorate di nuovo all'intorno, posateci un bordo di detta pasta sfoglia largo più di due dita, e alto una cosa giusta, rifilate all'intorno, indorate per tutto, fate cuocere al forno di bel colore, e servite subito.

Torta di Pasta Brisè.

Antrè = Tutte le Torte di pasta brisè si apprestano nella stessa guisa, che quelle di pasta sfoglia, mentre non variano, che per la qualità della pasta. Queste quando le avete coperte coll'altra sfoglia di pasta, attaccate bene all'intorno con uovo sbattuto, e aggiustata la Torta a guisa di cuppola, rifilate la pasta all' intorno, e ripiegatela a guisa di cordone; indorate per tutto, e fate cuocere al forno di bel colore. Per quelli che non sanno dirizzare i Pasticci possono farli in questo modo

tan-

tanto caldi, che rifreddi, decorandoli di bella maniera. Vedete anche sopra di ciò alla *pag.* 253.

Pasticcietti alla Besciamelle.

Orduvre = Tagliate in piccioli filetti del petto di pollo arrosto, e rifreddo, qualche tartufo cotto, un pezzetto di prosciutto che abbia prima sudato in una picciola cazzarola sopra il fuoco, qualche coda di gambero cotta; o solo petto di pollo, e tartufi; ponete tutti questi filetti in una picciola cazzarola con un poco di Culì alla Besciamella ben fatto, come è descritto nel *Tom. I. pag.* 11. e 20., osservando che il picciolo Ragù deve essere ristretto; fatelo scaldare senza bollire. Abbiate delle picciole stampe da Pasticcietti alquanto profonde, copritele al di dentro di pasta sfoglia grossa come uno scudo, riempitele di carne de'brodi fredda, e trita, ovvero dadini di mollica di pane fritti, o riso lavato ed asciugato; coprite i Pasticcietti colla medesima pasta, indorateli, e fateli cuocere al forno di bel colore. Nel momento di servire scopriteli, vuotateli, e riempiteli col Ragù suddetto, e serviteli subito col loro coperchio.

Pasticcietti alla Mazzarina.

Orduvre = Tagliate con un taglia pasta rotondo, e grande una cosa giusta, la pasta sfoglia grossa poco più di uno scudo; ponete nel mezzo di ogni rotella un poco di farsa cotta di pollo, o di Gudivò. Vedete all'Articolo delle farse *pag.* 47. e 46. bagnate con acqua all'intorno, coprite coll'altra rotella, dategli colle dita la forma di un Pasticcietto, indorateli con uo-

uovo sbattuto, fateli cuocere al forno di bel colore, e serviteli subito.

Pasticcietti alla Spagnuola.

Orduvre = Dirizzate dei piccioli Pasticcietti di pasta fina brisè, quella quantità che vi bisognano, riempiteli di una farsa fina di *Gudivò pag.46.* copriteli, fategli un caminetto, indorateli, fateli cuocere al forno di bel colore, e serviteli subito, mettendoci un poco di Salsa alla Spagnuola per il buco del caminetto, o un Culì di tartufi, di prugnoli ec.

Pasticcietti alla Rena.

Orduvre = Questi si apprestano esattamente come quelli alla Besciamelle *pag.* 278. colla sola differenza, che in luogo di porre i filetti in un Culì alla Besciamelle, si pongono in un Culì alla Rena. Vedetelo nel *Tom. I. pag.* 8., e si servono subito ben caldi.

Pasticcietti alla Riscelieù.

Orduvre = Coprite di pasta sfoglia il di dentro delle picciole stampe da Pasticcietti alquanto profonde, riempiteli di una farsa di Chenef delicata, copriteli, indorateli, e fateli cuocere al forno di bel colore. Nel momento di servire scopriteli, levate la farsa, stemperatela con un poco di Culì alla Rena, fate scaldare senza bollire, rimettete nei Pasticcietti, e serviteli subito ben caldi.

Pasticcietti alla Mareascialle.

Orduvre = Questi si fanno come quelli alla Mazzarina *pag.*278., alla sola differenza che in luogo della farsa vi si pone un Salpiccone ristretto di animelle, tartufi, code di gamberi, fega-

gatini grassi, creste, che trovarete alla *pag.*37. e li finirete, e servirete come gli altri.

Pasticcietti alla Bourbon.

Orduvre = Abbiate un rotoletto di pasta alla Spagnuola *pag.*250. tagliatelo in fette per traverso, alla grossezza di uno scudo; copriteci delle picciole stampe da Pasticcietti, riempiteli di carne cotta trita, e copriteli con un'altra fetta di pasta; indorata, e fate cuocere al forno di bel colore. Nel momento di servire, scopriteli, vuotateli, e serviteli con entro un Ascì di beccaccia, di pernice, di fagiano ec. Vedete le diverse Ascì nell'ultimo Tomo, all' Articolo delle *Vivande Riservite*.

Pasticcietti al Sugo.

Orduvre = Dirizzate dei Pasticcietti come quelli alla Spagnuola *pag.*279., riempiteli di un Salpiccone cotto ristretto, e ben fatto, di animelle, tartufi, creste, prugnoli, fegatini grassi, code di gamberi ec., che trovarete alla *pag.* 37., coprite i Pasticcietti come gli altri, ed in luogo del caminetto, porrete nel mezzo del coperchio una pallottina di pasta, indorateli, e fateli cuocere al forno. Nel momento di servire scopriteli, versateci dentro un Sugo chiaro, ricopriteli, e serviteli subito.

Pasticcietti alla Fermiere.

Orduvre = Questi si apprestano come quelli alla Mazzarina *pag.*278., ma in luogo della farsa di pollo, o altra, vi si pone della farsa di Gratino cotta, e si finiscono, e si servono come gli altri.

Pasticcietti al Sultano.

Orduvre = Tagliate in fettine dei fegatini grassi di pollo, e qualche tartufo, mescolate con un poco di lardo rapato, petrosemolo, e cipolletta novella trita, o scalogna, sale, pepe schiacciato. Dirizzate dei piccioli Pasticcietti di pasta brisè fina, poneteci nel fondo un poco di farsa; finite, e fate cuocere i pasticcietti come quelli alla Spagnuola *pag.* 279., e serviteli ben caldi mettendo un poco di Salsa al Sultano per il buco del caminetto. Vedete questa Salsa nel *Tom. I. pag.* 87.

Pasticcietti in Gondola.

Orduvre = Abbiate delle picciole stampe bislunghe, e alquanto profonde, copritele al di dentro di pasta sfoglia, riempitele di carne cotta, e trita, o riso, copritele con altra pasta sfoglia, fatele cuocere; indi alzate il coperchio, levate il ripieno, e metteteci in luogo un buon Salpiccone cotto, e ben fatto, ovvero un Ragù di filetti, o di emensè, di ciò che vi aggrada, e serviteli subito ben caldi.

Pasticcietti alla Scioesie.

Orduvre = Fate una farsa di mollica di pane disseccata sopra il fuoco con fiore di latte, e stretta con trè rossi d'uova, un terzo di butirro di gamberi, sale, pepe schiacciato, e due, o trè rossi d'uova crudi. Coprite al di dentro delle stampe de'Pasticcietti alquanto profonde, con pasta sfoglia, metteteci nel fondo, ed all'intorno un poco di detta farsa, e nel mezzo un picciolo Salpiccone cotto, ristretto, freddo, e di un buon gusto, fatto con petto di pollo, e animelle, tartufi ec., che trovarete alla

pag. 37.

pag. 37., coprite colla farsa medesima, e con un tondo di pasta sfoglia, indorate, fate cuocere al forno e servite caldo. Alcuni addoprano una farsa di Chenef delicata fatta al butirro di gamberi, in luogo della panata, e credo che sia meglio. Vedetela alla *pag.* 41.

Pasticcietti alla Perigord.

Orduvre = Abbiate una farsa di Chenef alla Perigord. Vedetela *pag.* 44. Fatene dei Pasticcietti come il solito di pasta sfoglia: o come quelli alla Mazzarina, o come quelli alla Besciamella; ma che la farsa cuoci dentro alli Pasticcietti; ovvero abbiate un Salpiccone di tartufi, o altro e formatene i Pasticcietti, o nell' una, o nell'altra maniera.

Pasticcietti alla Minselle.

Orduvre = Fate dei Pasticcietti come quelli alla Besciamella *pag.* 278. o come quelli alla Spagnuola *pag.* 279. ripieni soltanto di carne cotta, e trita, o riso lavato ed asciugato. Quando saranno cotti levate il ripieno, e metteteci in vece un Ragù di filetti di petto di pernice, o di starna, ovvero di altro selvaggiume cotto arrosto, con una Salsa al Salmì fatta colle loro carcasse. Vedetela nel *Tom. I. pag.* 67. e serviteli subito.

Pasticcietti alla Neste.

Orduvre = Fate una farsa di petto di pollo cotto arrosto, mollica di pane disseccata con fiore di latte, e stretta con due rossi d'uova, zinna di mongana cotta, midollo di manzo, sale, pepe schiacciato, noce moscata, un poco di dragoncello trito imbianchito, petrosemolo, cipolletta novella trita, e un uovo: Riempite con

con questa farsa dei Pasticcietti di pasta sfoglia, o come quelli alla Mazzarina, o come quelli alla Besciamella; ma colla farsa cotta dentro i Pasticcietti.

Pasticcietti alla Mariè.

Orduvre = Fate dei Pasticcietti esattamente come quelli alla Besciamella; quando saranno cotti levate il ripieno, e poneteci in vece un Ragù di prugnoli, o spugnoli, o ovoli, o caldarelle, legato con fiore di latte, e rossi d'uova. Potete anche in luogo di questo metterci un Ragù melè di granelletti, uovette nonnate, fegatini grassi, creste ec., basta che sia fatto di buon gusto, e ben legato.

Pasticcietti al Fumè.

Orduvre = Abbiate dei Pasticcietti dirizzati di pasta brisè come quelli alla Spagnuola, poneteci nel fondo un poco di farsa di Gratino cotta, e nel mezzo dei piccioli filetti di petto di pernice, o starna, o beccaccia, o altro selvaggiume cotto arrosto, e rifreddo, coprite con altrettanta farsa. Finiteli come quelli alla Spagnuola. Quando saranno cotti serviteli subito, mettendoci per il caminetto un poco di Salsa al Fumè, ovvero alla Spagnuola, o Culì. Vedete tutte queste Salse nel *Tom. I. Cap. I.*

Pasticcietti alla Polacca.

Orduvre = Dirizzate dei Pasticcietti di pasta brisè. Abbiate una pernice, levategli i petti senza la pelle, tagliateli in filetti assai fini per traverso, mescolateli con tutte sorta di erbe fine, sale, pepe schiacciato, noce moscata, lardo rapato, un poco di butirro squagliato. Ponete un poco di farsa di Gratino cruda nel fon-

fondo dei Pasticcietti, aggiustateci sopra porzione dei filetti, coprite con altra farsa, e finite i pasticcietti come quelli alla Spagnuola *p.* 279., fateli cuocere, e nel momento di servire poneteci per il caminettò un poco di Salsa alla Polacca, fatta colla carcassa della pernice. Vedetela nel *Tom. I. pag.* 94.

Pasticcietti di Gamberi.

Orduvre = Questi si apprestano come quelli alla Besciamella. Quando sono cotti in luogo di metterci il Ragù alla Besciamella, si mette un Salpiccone di gamberi. Vedetelo *pag.* 38. Li potete fare anche alla Mazzarina; cioè in luogo della farsa poneteci un Salpiccone di code di gamberi ben ristretto, e freddo.

Pasticcietti in ogni maniera.

Orduvre = Si possono fare dei Pasticcietti di qualunque sorta di carne che si vuole, cioè cotta o cruda, trita, o in Salpiccone, o in Emensè, o in Filetti; in pasta Sfoglia, o alla Spagnuola, o Brisè, grandi, piccioli, o mezzani, dirizzati, nelle stampe, o sulla carta; il tutto stà che siano ben conditi, e cotti a proposito, mentre l'immaginazione, e il gusto fanno trovare il modo di variarli.

Rissole alla Napolitana.

Orduvre = Tritate fine due provature fresche, uniteci un poco di parmigiano, provatura marzolina trita, e cascio cavallo grattato, una fetta di prosciutto trita, che abbia prima sudato un poco dentro una cazzarola sopra il fuoco, petrosemolo trito, mente sale, pepe schiacciato, noce moscata, due, o trè uova crude; mescolate il tutto bene. Stendete una

sfo-

glia di pasta brisè fatta col butirro, o collo strutto poco importa, alla grossezza di un paolo formateci sul bordo dei piccioli mucchietti colla composizione suddetta, indorateli all'intorno con uovo sbattuto, ripiegateci sopra la pasta, saldatela bene e tagliatela collo sperone, a guisa di piccioli Ravioli a mezza luna. Nel momento di servire fateli friggere nello strutto ben caldo, e serviteli subito di bel colore. In Napoli sono chiamate queste Rissole, *Panzarotti.*

Rissole alla Besciamelle.

Orduvre = Questo è il medesimo ripieno, che quello dei Pasticcietti alla Besciamella, che potete vedere alla *pag.* 278., ma deve essere molto più denso, e legato con trè rossi d'uova. Stendete una pasta brisè come la precedente, formatene le Rissole nello stesso modo, fatele friggere di bel colore, e servitele subito.

Rissole alla Siciliana.

Orduvre = Quando averete preparato una composizione, come quella delle rissole alla Napolitana, fate una pasta mezza sfoglia, formatene le rissole come le precedenti, ma un poco più grandi, tagliatele col coltello. Poco prima di servire fatele cuocere al forno di bel colore, e mandatele subito in tavola. Se sarà giorno di magro non ci mettete prosciutto.

Rissole alla Sciocsie.

Orduvre = Abbiate delle zinne di mongana cotte allesso, e rifredde; tagliatele in fette fine e tonde, ponete sopra ad ogni rotella un poco di farsa cotta di Pollo. Vedetela alla *pag.* 47., coprite con un'altra rotella, intingetele in una pastella da frittura, fatele friggere di bel colo-

lo-

lore, e servitele subito. Potete anche tagliare le fette di zinna lunghe, stenderci sopra la farsa, involtarle, e friggerle nello stesso modo.

Rissole di Selvaggiume.

Orduvre = Tagliate del petto di beccaccia, o di starna, o di pernice, cotte arrosto, e rifredde, in minutissimi dadini. Fate bollire dolcemente le carcasse con un poco di Culì, mezzo bicchiere di vino bianco consumato per metà, un mazzetto d'erbe diverse, e due scalogne; quando averà consumato la metà, e che sarà abbastanza ristretto, passatelo al setaccio, poneteci la carne, e fate raffreddare, aggiungeteci quindi due rossi d'uova crudi, sale, pepe schiacciato, noce moscata; formatene le Rissole come alla Napolitana, e fatele friggere egualmente, e servitele subito.

Rissole alla Riscelieù.

Orduvre = Fate cuocere due palati di manzo in una Bresa; quando saranno freddi tagliateli sottili, e della grandezza di un paolo; metteteci sopra, e sotto un poco di farsa cotta di Pollo, formatene dei piccioli mucchietti sopra la pasta brisè, come le Rissole alla Napolitana, e finitele, e servitele nella stessa maniera.

Rissole alla Mazzarina.

Orduvre = Abbiate una buona farsa cotta di Pollo, o altra; ovvero un Salpiccone di animelle, ristretto, e ben fatto. Vedete l'Articolo delle Rissole come quelle alla Napolitana; fatele friggere, e servitele subito.

Ris-

Rissole al Presidente.

Orduvre = Inzuppate nel latte delle rotelle di mollica di pane larghe mezzo scudo; indi scolatele, poneteci sopra una farsa cotta di Pollo, o un Salpiccone ristretto, quanto ne può tenere, infarinate, indorate con uovo sbattuto, fate friggere di bel colore, e servite subito.

Rissole alla Mareschialle.

Orduvre = Fate una farsa con un rognone di mongana cotto arrosto, e rifreddo, un poco del suo grasso, parmigiano grattato, pepe schiacciato, noce moscata, un pochino di sale, e legatela con due o trè rossi d'uova crudi. Abbiate delle rotelle di mollica di pane fritte nel butirro, poneteci sopra a guisa di piramide tanta farsa, quanta ce ne può stare, unite col coltello bagnato nell'uovo sbattuto; indi spolverizzate con mollica di pane grattata; fate cuocere al forno, e servite con sotto un poco di Sugo chiaro, o Culì.

Rissole all'Italiana.

Orduvre = Abbiate una farsa di Gratino cotta. Vedetela alla *pag.* 47. Stendetene sopra a delle fette di mollica di pane tagliate propriamente, e inzuppate nel latte, infarinate, indorate, e fate friggere di bel colore.

Rissole alla Genovese.

Orduvre = Abbiate un Salpiccone di animelle ben ristretto, e legato con due rossi d'uova, e sugo di limone, o una buona farsa di Gratino cotta; stendetene più che potete sopra a delle fette di mollica di pane, tagliate propriamente; indi ponetele in un poco di latte, poscia scolatele, infarinatele, indoratele con uo-

uovo sbattuto, fatele friggere di bel colore, e servito subito, con petrosemolo fritto, e con sotto un poco di Sugo chiaro, se volete.

Delle Torte, Tartellette, ed altra Pasticcieria d'Antremè.

Osservazioni sopra questa Pasticcieria.

Le Torte, le Tartellette, e tutta sorta di Pasticcietti si possono apprestare tanto colla pasta sfoglia, che frolla, e specialmente le Tartellette colla pasta all'Inglese, dipendendo questa variazione dal gusto di chi lavora, da quello del Padrone, ed anche per non servire sempre le stesse cose. La Pasticcieria di magro si troverà descritta nel *Tom. VI.* Circa le Croccanti, credo che sia inutile parlarne; mentre è impossibile di descrivere quello che la sola immaginazione, disegno, architettura, e buon gusto può suggerire in questa specie di Piatti di decorazione. Vedete *pag.* 245., dove si accenna di ciò che si debbono fare le Croccanti.

Torta di Ricotta.

Antremè = Ponete due libbre di ricotta fresca in una terrina, metteteci zucchero fino a proporzione, sei rossi d'uova, e due bianchi, un poco di scorzetta di limone trita, o di cedrato candita, o di portogallo, o zucca candita, ma sempre trita, o un poco di acqua di cannella, o di vainiglia, o di fiori di arancio. Mescolate bene. Abbiate della pasta sfoglia, o frolla, stendetene una sfoglia, ponetela sopra il piatto che dovete servire, aggiu-

giustateci nel mezzo la ricotta , fateci sopra una gratella di striscie di pasta , bagnate all' intorno con un poco d' acqua fresca . Se la Torta è di pasta sfoglia riportateci all'intorno una fittuccia di pasta larga due dita , rifilate , fate cuocere al forno di bel colore . Quando sarà cotta spolverizzatela di zucchero fino , rimettetela nel forno per farla glassare , e servitela calda . Se poi sarà di pasta frolla ci porterete all'intorno un bordino di pasta rotondo , e colle dita formarete come una specie di cordone ; fatela cuocere, spolverizzata di zucchero . Se non la volete spolverizzare di zucchero bisogna indorarla prima di cuocere con uovo sbattuto . Questo metodo vi servirà per tutte le Torte senza dovere replicare le medesime cose . Se non avete un piatto di argento fate la Torta sopra una tortiera di rame , che dopo cotta servirete in un piatto con sotto una salvietta .

Torta di Visciole.

Antremè = Levate l'osso , ed il gambo alle visciole , fatele bollire con zucchero , un poco di vino bianco , un stecco di cannella , ed una scorzetta di limone . Quando saranno cotte , e consumato il vino , e la composta ristretta al suo punto , levate la cannella , e limone , fatela raffreddare , e formatene la Torta di pasta sfoglia , o frolla , come la precedente ; fatela cuocere di bel colore , e servitela calda . Quella di ciriegie si appresta nello stesso modo .

Torta di Albicocche.

Antremè = Pelate le albicocche , e dividetele in due , fate lo stesso alle loro mandorle , mettete l'uno , e l'altro in una cazzarola con un

poco di sciroppo di zucchero, e uno stecco di cannella, fategli dare un bollo, e schiumate. Quando saranno fredde, aggiustatele nella Torta, o di pasta sfoglia, o frolla, ponete mezza mandorla sopra ogni mezza albicocca; e finitela, e servitela come quella di Ricotta *pag.* 288.

Torta di Albicocche all'Inglese.

Antremè = Dividete le albicocche in due, aggiustatele nella Torta con sotto zucchero fino, e mezza mandorla sopra ogni mezza albicocca, qualche dadino di cedrato candito, o di zucca candita, mettete altro zucchero fino sopra, finite la Torta, fatela cuocere, e servitela come l'altra. Questa però deve essere di pasta sfoglia, e non frolla. La potete fare anche come quella di Persiche all'Inglese *pag.* 294.

Torta di Framboese.

Antremè = Nettate le framboese, mettetele in una cazzarola con un poco di sciroppo di zucchero assai ristretto, e fatele scaldare un momento sopra il fuoco senza bollire. Quando saranno fredde, fate la Torta come quella di Ricotta *pag.* 288.

Torta di Fravole alla Napolitana.

Antremè = Mettete in una terrina poco più di mezza foglietta di fiore di latte, mezza dozzina di biscottini di Savoja, sei rossi d'uova fresche, zucchero fino a sufficienza, un poco di cannella fina; dopo mezz'ora passate al setaccio, poneteci dentro una libbra e mezza di fravole, mescolate con deligenza acciò non si rompino; fateci la Torta come quella di Ricotta, *pag.* 288. I cuochi Napolitani la fanno

con

con sola pasta frolla, ma è ancora molto buona fatta di pasta sfoglia, e glassata di zucchero.

Torta alla Frangipana.

Antremè = Stemperate in una cazzarola due uova intere, e trè rossi, con trè cucchiaj di farina, o farina di riso, bagnate con una foglietta di fiore latte, e un poco di latte, metteteci un buon pezzo di zucchero in pane; fate cuocere mezz'ora movendo sempre con una cucchiaja di legno; indi aggiungeteci qualche spuma di mandorla amara stritolata, un poco di scorzetta di limone trita assai fino, due oncie di butirro fresco, due rossi d'uova fresche. Quando sarà fredda formateci la Torta, fatela cuocere, e servitela glassata di zucchero, qualora sia di pasta sfoglia.

Torta al Bianco Mangiare.

Antremè = Questa si appresta come la precedente, mettendo mezza libbra di mandorle nella Crema pestate assai fine, e spruzzate con acqua fresca acciò non caccino l'olio.

Torta di Pistacchi.

Antremè = Stemperate in una cazzarola trè cucchiaj di farina di riso con cinque rossi d'uova, una foglietta di fiore di latte, zucchero a proporzione, un stecco di cannella, ed una scorzetta di limone; fate cuocere mezz'ora movendo sempre con una cucchiaja di legno. Quindi tirate indietro dal fuoco, levate la cannella, e limone, metteteci quattro oncie di pistacchi pelati, pestati assai fini. Quando la Crema sarà fredda fateci la Torta, o di pasta

sfoglia, o frolla, e finitela, fatela cuocere, e servitela come quella di Ricotta *pag*. 288.

Torta di Fravole Gelata.

Antremè = Abbiate una pasta di mandorle come è descritta alla *p*. 251. formatene il fondo della Torta, e fateci un bordino rialzato all' intorno ben decorato, fate cuocere ad un forno temperato. Quando sarà freddo, e nel momento di servire poneteci una Crema gelata; e sopra la Crema aggiustateci delle grosse fravole, ben lavate, e scolate. La Crema si fa come segue; mettete in una cazzarola due fogliette di fiore di latte, zucchero in pane a proporzione dieci rossi d'uova fresche uno stecco di cannella, una scorzetta di limone; fate stringere sopra il fuoco movendo sempre con una cucchiaia di legno, finchè sia vicino a bollire, levate allora subito dal fuoco; fate raffreddare, levate la cannella, e limone, ponete in una sorbettiera, fatela gelare come un sorbetto, e servitela come si è detto di sopra.

Torta al Midollo.

Antremè = Fate una Crema come quella alla Frangipana, ma senza butirro, ed in luogo vi porrete trè oncie di midollo di manzo squagliato, e passato al setaccio, e quattro bianchi d'uova sbattuti in fiocca; in luogo della fittuccia all'intorno, vi farete un bordino di pasta; fatela cuocere, e glassatela di zucchero. Questa Torta si fa soltanto di pasta sfoglia.

Torta alla Sciantiglì.

Antremè = Ponete in una terrina trè fogliette di fiore di latte con un poco d'acqua di cannel-

nella, o fiore d'arancio, sbattetela come i bianchi d'uova in fiocca, e a misura che fa la spuma mettetela in un'altra terrina. Quando sarà fatta tutta, aggiungeteci un poco di scorzetta di limone grattata, e zucchero assai fino a proporzione; fatela gelare sopra la neve, e servitela sopra un fondo di pasta di mandorle, con un bordino all'intorno ben decorato.

Torta di Prune.

Antremè = Fate cuocere delle belle prune verdacchie con acqua assoluta, ed uno stecco di cannella. Quando saranno cotte e consumata l'acqua passatele al setaccio, aggiungeteci dello sciroppo di zucchero a proporzione; fate tornare a cuocere dolcemente movendo spesso con una cucchiaja di legno acciò non brucino. Quando la marmellata sarà consumata, e densa al suo punto, fatela raffreddare, formateci la Torta o di pasta sfoglia, o frolla, e finitela, e servitela come le altre.

Torta di Mela all'Inglese.

Antremè = Mondate delle mela ranette, tagliatele a spicchi, rifilatele dalla parte dei semi, aggiustatele sopra la Torta con zucchero fino a sufficienza sotto e sopra, pezzetti di butirro, e cannella fina; overo tagliate le mela come quella della Sciarlotta *pag.*227., conditele nella Torta nella stessa maniera, copritela, finitela, fatela cuocere, e glassatela, come quella di Ricotta 288. Questa Torta si deve fare di sola pasta sfoglia.

Torta di Mela.

Antremè = Fate una marmellata di mela ranette, come quella di Prune; allorchè sarà fred-

fredda formatene la Torta, o di pasta sfoglia, o frolla, finitela, fatela cuocere, e servitela come le altre.

Torta di Pera.

Antremè = Quando averete mondate le pera, e tagliate a spicchi, fatele cuocere con acqua, zucchero, uno stecco di cannella, e una scorzetta di limone. Allorchè saranno cotte, e lo sciroppo ben ristretto, fatele raffreddare, levate la cannella, e limone, formatene la Torta di pasta sfoglia, o frolla, e finitela, fatela cuocere, e servitela come quella di Ricotta *pag.* 288. Potete fare detta Torta con una marmellata di pera come quella di Prune *pag.* 293.

Torta di Pera Gelata.

Antremè = Allorchè le pera saranno cotte come le precedenti, mettetele col loro sciroppo a raffreddare sopra la neve; abbiate un fondo di pasta di mandorle con un bordino all' intorno ben decorato, e cotto, Nel momento di servire poneteci sopra una Crema gelata come quella delle Fravole *pag.* 292. aggiustateci sopra le pera col loro sciroppo, e servite. Potete servirci delle perette moscarole sciroppate.

Torta di Persiche all'Inglese.

Antremè = Mondate delle persiche, dette della Maddalena, dividetele in due, fate lo stesso alle loro mandorle, aggiustatele sopra una Torta di pasta sfoglia con mezza mandorla sopra ogni mezza persica, e un pezzettino di butirro, ponete zucchero fino a sufficienza, sotto e sopra, e un pochetto di scorzetta di limone trita fina; finite, fate cuocere la Torta, e servi-

tela

tela glassata di zucchero. Ovvero, tagliate le persiche di Scandriglia, o altre persiche duraci in fettine assai sottili, conditele in una terrina con zucchero fino a sufficienza, ed un poco di cannella fina, e scorzetta di limone, o di portogallo trita; mescolate bene, ponete sopra la Torta a guisa di cuppola con sopra due oncie di butirro in piccioli pezzi; coprite con l'altra sfoglia di pasta, fatela cuocere, e servitela di bel colore, glassata di zucchero. Questa Torta si fa soltanto di pasta sfoglia, e servitela come le altre.

Torta di Persiche.

Antremé = Questa la potete fare con una marmellata di persiche, come quella di Prune. Ovvero mondate, e tagliate delle persiche di Scandriglia, o altre duraci in fettine sottili, fatele cuocere con un poco d'acqua, zucchero fino, uno stecco di cannella, e una scorzetta di limone. Quando saranno cotte, e rifredde, levate la cannella, e limone, e fateci la Torta, come il solito.

Torta di Crema.

Antremé = Abbiate una Crema Pasticciera. Vedetela alla *pag.* 187.; quando sarà fredda metteteci qualche spuma di mandorla amara stritolata, e candito tagliato in dadini; formatene la Torta di pasta sfoglia, o frolla, fatela cuocere, e servitela come quella di Ricotta *p.* 238.

Torta di Spinaci.

Antremè = Capate, lavate, e allessate bene dei spinaci, indi spremeteli, tritateli, e passateli al setaccio, poneteli in una cazzarola con un

un pezzo di butirro fresco, e un pochino di sale, passateli bene sopra il fuoco, sbruffateci poscia un buon pizzico di farina, bagnate con fiore di latte, fate cuocere dolcemente un quarto d'ora, e versateli in una terrina; allorchè saranno freddi aggiungeteci zucchero fino a proporzione, quattro rossi d'uova crude, e due bianchi sbattuti in fiocca; fateci la Torta di pasta sfoglia, e servitela glassata di zucchero.

Torta di Caffè.

Antremè = Fate bollire una foglietta di latte, e mezza di fiore di latte con zucchero in pane a proporzione. Quando averà consumato un terzo poneteci trè tazze di caffè all'acqua molto carico; allorchè sarà raffreddato, mescolate in una cazzarola sei rossi d'uova con due cucchiaj di farina, o farina di riso, stemperate col latte suddetto, passate al setaccio, ponete sopra il fuoco, fate cuocere un quarto d'ora, che la Crema venga assai densa. Qaando sarà fredda metteteci trè bianchi d'uova sbattuti in fiocca, e fate la Torta di pasta sfoglia, o frolla, e servitela come le altre.

Torta al Ribes.

Antremè = Questa la potete fare come quella di fravole alla Napolitana *pag.* 290. levando i semi al ribes. Ovvero fatene una composta con un sciroppo carico di zucchero, e quando il Ribes sarà raffreddato, formate la Torta come le altre.

Torta di Mandorle.

Antremè = Abbiate oncie otto di mandorle dolci pestate fine, oncie otto di zucchero in polvere, quattro uova intere, e dieci rossi. Sbattete

tete circa un'ora tutto insieme, con un poco d'olio zuccheroso di cedrato, o portogallo. Versate in un piatto con un bordino intorno di pasta; fate cuocere ad un forno temperato, e servite subito.

Torta all' Inglese.

Antremè = Pesate tanto zucchero, tante uova fresche, tanta farina, e tanto butirro. Sbattete in una terrina le uova, la farina, ed il zucchero, aggiungeteci il butirro squagliato, seguitate a sbattere, uniteci in fine sei bianchi d'uova sbattuti in fiocca, ed un poco d'olio zuccheroso di portogallo, o di limone. Vedetelo nel *Tom. VI. Cap. III.* ci potete aggiungere ancora pistacchi, e cedrato candito trito. Versate in un piatto con un bordo di pasta ben decorato, fate cuocere ad un forno temperato, e servite subito di bel colore.

Torta di Cioccolata.

Antremè = Fate una Crema alla cioccolata. Vedetela *pag.* 177. ma un poco più consistente. Quando sarà raffreddata metteteci quattro bianchi d'uovo sbattuti in fiocca, e formatene la Torta o di pasta sfoglia, o frolla, e servitela come quella di Ricotta *p.* 288.

Torta Rustica alla Napolitana.

Antremè = Tagliate in fettine sottili quattro provature fresche, un poco di provatura marzolina, e un pezzo di prosciutto, che abbia prima sudato in una cazzarola sopra il fuoco con un pochino di butirro; mescolate con parmigiano, e cascio cavallo grattato, niente sale, pepe schiacciato, quattro uova, un poco di petrosemolo trito; mescolate il tutto bene,

e for-

e formatene la Torta di pasta frolla ; fatela cuocere , e servitela sortendo dal forno , spolverizzata di zucchero , se volete .

Torta Vol-o-Vant .

Antremè = Vedete Torta vol-o-vant *pag.* 276. Questa si apresta nella medesima maniera , e si serve con entro qualunque Marmellata , Crema , Gelatina di frutta ec.

Torta di ciò che si vuole .

Antremè = Le Torte si possono fare di ogni sorta di frutta in composta , e che non si vogliano più servire sulla tavola , e di tutta sorta di marmellate : bisogna però coprire con una gratella di fittucine di pasta tutte le Torte di frutta state in composta , acciò non divenghino nere ; quelle che si fanno nella stagione non ne hanno di bisogno . Quelle che si fanno colle Gelatine di frutta si mettono nella Torta quando la pasta sarà cotta , glassati i bordi di zucchero , e rifredda ; allora vi si stende dentro la Gelatina poco prima di servire . Alle Torte di pasta sfoglia se non volete farvi sopra la gratella di striscie di pasta , potete coprirle con una sfoglia sottile di detta pasta , ma prima piegata a quattro doppj con un poco di farina tramezzo , e intagliata colla punta del coltello propriamente ; indi spiegarla di nuovo , e porla sopra la Torta .

Torta di Pistacchi Gelata .

Antremè = Fate una Crema come quella della Torta di Fravole *pag.* 292. , metteteci dentro dei pistacchi pesti ben fini in una discreta quantità ; fatela gelare sulla neve , e servitela sopra un fondo di pasta di mandorle , come l'altra.

Tor-

Torta di Persiche alla Certosina.

Antremè = Vedetele queste persiche alla *p.*117. aggiustatele in una Torta di pasta sfoglia senza gratella sopra, fatela cuocere, glassategli i bordi di zucchero, e servitela calda.

Torta Gelata in diverse maniere.

Antremé = Abbiate un fondo di pasta di mandorle, cotto. e ben decorato; o un Vol-o-vant di pasta sfoglià. Nel momento di servire potete riempire sì l'uno, che l'altro con qualsivoglia Gelato di frutta, o di latte ec., ovverò con qualunque Crema alla Polignac. Vedetele alla *pag.* 192.

Torta di Uva Spina.

Antremè = Questa Torta la potete fare come quella di Framboese *pag.* 290., levandogli prima i pipini.

Tartellette all'Agresto.

Antremé = Spremete sopra un setaccio più di mezza foglietta di sugo di moscadello, ponetelo in una cazzarola con zucchero a proporzione, e mezzo bianco d'uovo sbattuto, andate sopra il fuoco, e fatelo chiarificare; indi passatelo per un setaccio fino, metteteci dentro degli acini di agresto a sufficienza, spaccati nel mezzo, levati un poco la pelle, e tolti i pipini; fate bollire, e consumare una cosa giusta. Quando saranno freddi riempiteci nel momento di servire delle Tartellette fatte, e cotte come quelle di fravole quì appresso, copritele con i loro coperchi, nel mezzo de' quali porrete un acino di moscadello bagnato con tutto il gambo nel bianco d' uovo sbattuto, inzuccherato bene, e asciugato alla stufa; repli-

plicate trè volte questa operazione; indi levate il gambo, e attaccateli sopra il coperchio con un pochino di caramello.

Tartellette alla Crema.

Antremè = Fate una Crema come quella della Torta alla Frangipana *pag.* 291. Allorchè sarà fredda mettetene un poco nelle barachiglie piatte da pasticcietti coperte di pasta sfoglia, o frolla, finite le Tartellette come le precedenti, e se sono di pasta sfoglia, glassatele di zucchero.

Tartellette alla Bonne.

Antremè = Coprite delle barachiglie piatte da pasticcietti di pasta sfoglia, o frolla, metteteci dentro la marmellata che credete a proposito, o qualunque conserva, o composta, e finitele, e servitele come le precedenti.

Tartellette di Fravole.

Antremè = Abbiate una libbra e mezza di fravole nettate bene, levatene mezza libbra delle più grosse; passate le altre al setaccio, fatele cuocere dolcemente con sciroppo di zucchero quanto basti; quando saranno cotte, e consumate una cosa giusta, fatele raffreddare. Coprite delle barachiglie piatte da pasticcietti di pasta frolla, o all'Inglese, formate colla medesima pasta grossa come uno scudo tanti coperchi, quante sono le barachiglie, bucateli tutto all'intorno con un cannellino di latta, e fateli cuocere ad un forno temperato, unitamente alle baracchiglie, e glassateli sopra con zucchero fino. Nel momento di servire mescolate le fravole collo sciroppo suddetto, riempiteci le Tartellette, copritele con i loro

co-

coperchi, e ponete sopra nel mezzo de' medesimi una grossa fravola bene inzuccherata, e servite subito. Osservate che la pasta frolla deve essere fatta con meno butirro, ed un tantino di vino.

Tartellette alla Marenga.

Antremé = Coprite delle stampe piatte da pasticcietti di pasta frolla, fatele cuocere al forno di bel colore; quando saranno cotte poneteci dentro a ciascheduno un poco d'uova molles, ossia alla Faldacchiera, coprite bene con una Marenga. Ved. *pag.* 158. fatela cuocere sotto un forno di campagna con fuoco solamente sopra, e servitele fredde. La Marenga. Ved. *Tom. VI. Cap. III.*

Tartellette di Ricotta.

Antremè = Abbiate della ricotta preparata come quella della Torta *pag.* 288. Coprite delle baracchiglie di pasta sfoglia, o frolla, poneteci il ripieno di ricotta; fateci sopra una gratella di striscie di pasta, e un bordino intorno, fatele cuocere mezz'ora, e se sono di pasta sfoglia glassatele di zucchero.

Tartellette di Cioccolata.

Antremé = Fate bollire mezza foglietta di fiore di latte con zucchero in pane a proporzione e uno stecco di cannella; quindi poneteci mezza libra di buona cioccolata squagliata, e fatta bollire un quarto d'ora con acqua a sufficienza, fategli dare ancora qualche bollo, e passate al setaccio. Quando sarà raffreddata aggiungeteci quattro rossi d'uova fresche, fate stringere sopra il fuoco senza bollire, e nel momento di servire riempiteci delle Tartellette

di

di pasta frolla, apprestate, e cotte come quelle per le fravole; copritele con i loro coperchi, e servitele subito.

Tartellette Vol-o-Vant.

Antremè = Coprite delle barachiglie piatte da pasticcietti di una sfoglia di pasta frolla, rifilatele all'intorno, e fatele cuocere senza niente. Quando saranno cotte e fredde, servitele con entro ciò che vorrete.

Tartellette di Caffè.

Antremè = Abbiate una Crema di Caffè come quella della Torta *pag.* 296., riempiteci dei pasticcietti piatti di pasta sfoglia, o frolla; fate cuocere le Tartellette come il solito, e se sono di pasta sfoglia glassatele di zucchero.

Tartellette alla Sciantiglì.

Antremè = Coprite dei pasticcietti come sopra, di una sfoglia di pasta di mandorle. Vedetela *pag.* 251. fate cuocere ad un forno leggiero. Quando saranno fredde, e nel momento di servire metteteci dentro una Crema come quella alla Sciantiglì. Vedetela *pag.* 292.

Tortellette di Fravole alla Napolitana.

Antremè = Vedete Torta di fravole alla Napolitana *pag.* 290. Le Tartellette si apprestano nello stesso modo, e solo variano, che sono fatte in picciole stampe piatte da pasticcietti.

Tartellette di Marzapane.

Antremè = Stendete fina della pasta di mandorle, formatene dei piccioli tondi, con un bordino all intorno dirizzato, e lavorato con qualche disegno, fate cuocere a un forno molto temperato; allorchè saranno fredde, e nel momento di servire le potete riempire di ciò che vorrete, o una

o una Crema gelata, o di pistacchi, o qualunque sorta di frutta, oppure tutto quello che si mette alle Torte gelate.

Tartellette di Pistacchi.

Antremè = Fate una Crema di pistacchi, come quella della Torta *pag.* 291. Quando sarà fredda riempiteci delle Tartellette di pasta sfoglia, o frolla, come quelle di Ricotta, e servitele nella medesima maniera; se sono di pasta sfoglia glassatele di zucchero.

Tartellette di Frutti.

Antremè = Quando averete coperte le barachiglie piatte da pasticcietti di pasta sfoglia, o frolla, le poteté riempire di qualunque marmellata di frutti, che vorrete, o che vi darà la stagione; copritele come il solito, fatele cuocere, e se sono di pasta sfoglia glassatele di zucchero.

Piccioli Gattò alla Polignac.

Antremè = Tagliate della pasta sfoglia della grossezza di due scudi, con un taglia pasta rotondo, e grande come il fondo di un bicchiere, fategli una incisione nel mezzo con altra stampa rotonda più piccola, fate cuocere al forno, e glassate di zucchero. Nel momento di servire alzate il di sopra, vuotate i piccioli Gattò, riempiteli di una Crema sbattuta alla Polignac. Vedetele *pag.* 192., ricopriteli, e serviteli subito.

Piccioli Gattò Vol-o-Vant.

Antremè = Fate dei Gattò esattamente come i precedenti. Nel momento di servire li potete riempire di tutto ciò che vorrete.

Piccioli Gattò alla Neve.

Antremè = Abbiate dei piccioli Gattò cotti come i precedenti. Quando saranno freddi riempi-

piteli di una Crema sbattuta come quella alla Sciantiglì. Vedetela pag. 251.

Piccioli Gattò in Sorprise.

Antremè = Coprite delle stampe da pasticcietti alquanto profonde, di pasta sfoglia, riempiteli di mollica di pane tagliata in minutissimi dadini, e fritti un poco nel butirro, e copritele colla medesima pasta sfoglia, fate cuocere, e glassate di zucchero. Allorchè sono cotte scopritele, levate il ripieno, e poneteci in luogo una marmellata di albicocche, o di persiche. Ovvero delle fravole come quelle delle Tartellette, ricoprite col loro coperchio, e servite subito.

Piccioli Gattò d'Anovere.

Antremè = Ponete in una terrina otto rossi d'uova fresche, sei oncie di butirro squagliato, un poco di cannella fina, fiori d'arancio canditi, un poco d'olio zuccheroso di limone, e zucchero in polvere a proporzione. Sbattete tutto insieme per una mezz'ora; aggiungeteci quindi otto bianchi d'uova sbattuti in fiocca, ed oncie sei di farina; mescolate leggiermente; fate cuocere in cassettine di carta ad un calore di forno, come il Pan di Spagna, e servite li piccioli Gattò subito cotti.

Piccioli Gattò alla Maddalena.

Antremè = Osservate quanto pesano otto uova fresche, pesate tanto butirro, tanta farina, tanto zucchero fino. Sbattete in una terrina il butirro, li rossi d'uova, la farina, ed il zucchero, per una buona mezz'ora; quindi aggiungeteci un poco d'olio zuccheroso di cedrato, o di limone, un poco di scorzetta candita di

ca-

cedrato trita fina , otto bianchi d'uova sbattuti in fiocca ; mescolate leggiermente ; ungete le stampette di butirro chiarificato , riempitele , fateli cuocere ad un forno , come il Pan di Spagna ; in mezz'ora sono cotti , e serviteli di bel colore .

Piccioli Gattò di Savoja .

Antremè = Abbiate delle picciole stampe profonde , e lavorate , ungetele di butirro squagliato , poneteci una composizione di pasta di Savoja , o di Torino , fatele cuocere , e servitele al naturale , o glassate .

Piccioli Gattò a Fluron .

Antremè = Tagliate della pasta sfoglia della grossezza di due scudi a guisa di gigli , fatela cuocere , e glassatela di zucchero .

Piccioli Gattò al Sultano .

Antremè = Fate una pasta alla Reale . Vedetela *pag.* 249. , mescolatela con spume di mandorle amare stritolate , un poco di scorzetta di limone rapata ; formatene dei piccioli gattò , fateli cuocere sopra una lastra di rame stagnata , spolverizzata con un poco di farina . Quando saranno cotti , metteteci sopra dei pistacchi pestati , mescolati con zucchero fino , ed un poco di bianco d'uovo ; fateli asciugare un momento al forno , e serviteli subito .

Piccioli Gattò alla Flamande .

Antremè = Fate bollire , e consumare per metà una foglietta e mezza di fiore di latte , con mezza libbra di mandorle pestate fine , qualche coriandolo , ed un poco di sale ; indi passate per un setaccio fino . Allorchè sarà freddo , impastateci della farina , con due uova , fate ripo-

sare questa pasta, e formatene una pasta sfoglia, con altrettanto butirro fresco. Vedete pasta sfoglia *pag.* 247., indi tagliatene dei piccioli Gattò, fateli cuocere, e glassateli di zucchero.

Piccioli Gattò alla Rena.

Antremè = Abbiate una pasta alla Rena. Vedetela alla *pag.* 250. Formatene dei piccioli Gattò, come i piccioli Choux, ma senza scorzetta, e spume; fateli cuocere di bel colore, e serviteli sortendo dal forno. Li potete cuocere anche nelle barachiglie piatte, e servirli egualmente. Vedete piccioli Choux quì appresso.

Piccioli Gattò alla Svizzera.

Antremè = Fate una pasta brisè con farina, uova, molto butirro fresco, formaggio sbrinzo pestato, e poco sale; formatene dei piccioli Gattò, indorateli, fateli cuocere, e serviteli ben caldi.

Piccioli Gattò alla Mariè.

Antremè = Abbiate delle stampe profonde da pasticcietti coperte di pasta sfoglia, riempitele di qualunque marmellata che vorrete, bagnateli all'intorno. copriteli con un coperchio della medesima pasta, pizzicatelo sull'orlo, fateli cuocere, e serviteli glassati di zucchero.

Piccioli Gattò alla Polonese.

Antremè = Tagliate della pasta sfoglia grossa come due scudi in pezzetti riquadrati larghi quattro dita, poneteci nel mezzo un poco di Crema di frangipana, o di cioccolata, o di caffè, o pasticciera; ma che sia fredda, e densa, ovvero un poco di ricotta preparata come quella per la Torta *pag.* 288. bagnate all'intorno, ri-

ripiegate le quattro punte della pasta sopra la Crema, unitele insieme; fate cuocere, e servitele subito, glassate di zucchero.

Piccioli Gattò di Mandorle.

Antremè = Questi si apprestano come quelli di Savoja, facendoli di pasta di mandorle. Vedete Gattò di mandorle quì appresso.

Uffelle all'Italiana.

Antremè = Tagliate la pasta sfoglia in quadretti come sopra, larghi cinque dita, metteteci nel mezzo una marmellata di frutta, o una Crema, o ricotta, o quel che vorrete, bagnate all'intorno, ripiegate la metà della pasta sopra l'altra metà a guisa di libricciolo, fategli degli intacchi all'intorno col coltello, fate cuocere, e servitele glassate di zucchero.

Uffelle alla Tedesca.

Antremè = Stendete una sfoglia di pasta sfoglia alla grossezza di uno scudo, fateci sopra diversi mucchietti di pasta di mandorle alla Savojarda, bagnate all'intorno, ripiegate la pasta sopra la composizione, tagliate le Uffelle all'intorno, collo sperone a guisa di mezze lune; fatele cuocere, e servitele glassate di zucchero.

Uffelle alla Mantovana.

Antremè = Pestate nel mortajo trè oncie di scorzetta di cedrato candita, aggiungeteci mezza libbra di pistacchi mondati, e ben verdi, seguitate a pestare; quindi poneteci zucchero fino a proporzione, quattro rossi d'uova dure, un poco di cannella in polvere, e un'idea di sale. Quando il tutto sarà ben pesto, e mescolato, legate con due, o trè rossi d'uova

crudi. Formatene le Uffelle come quelle alla Tedesca, ma con retagli di pasta sfoglia maneggiati, e stesa assai sottile; o veramente tonde, cioè tagliate tante picciole rotelle come scudi, poneteci sopra un poco di ripieno, indorate all'intorno, coprite coll'altra rotella, poneteci sopra un pochino di marenga; fate cuocere ad un forno temperato, e servite subito di bel colore.

Bocconotti alla Genovese.

Antremè = Pestate nel mortajo un poco di scorzetta di cedrato candita, aggiungeteci sei rossi d'uova duri, zucchero a proporzione, un poco di cannella fina, e trè oncie di midollo di manzo ben pulito, mescolate il tutto bene. Stendete una sfoglia di pasta brisè ben sottile, ovvero dei retagli di pasta sfoglia ben maneggiati, poneteci sopra diversi mucchietti della composizione suddetta, diritti, grossi come il dito mignolo, e lunghi mezzo pollice, che formarete sopra la tavola con un pochino di farina, indorate all'intorno con uovo sbattuto, coprite colla medesima pasta, tagliateli con un taglia pasta da Bocconotti, e saldateli colle dita bene all'intorno, fateli friggere di bel colore, e serviteli spolverizzati di zucchero fino.

Pozzetti di Amore.

Antremè = Tagliate dei tondi di pasta sfoglia grossi come due scudi, e grandi come il fondo di un bicchiere mezzano, tagliate poscia la metà di questi fondi con un taglia pasta rotondo più picciolo, ponete i cerchi sopra i fondi suddetti, attaccandoli con un poco di acqua, e ponete a parte le rotelle di mezzo, le quali ser-

servivano per coperchio; fate cuocere, e glassate di zucchero. Nel momento di servire, riempite i Pozzetti di qualunque marmellata, o crema, o gelatina, o sciroppato, copriteli con i pezzetti di mezzo, e servite subito.

Cannelloni.

Antremé = Stendete molto fina della pasta a Cannellon. Vedetela *pag.* 250., indi tagliatene collo sperone delle fittuccie larghe un dito, involtateci dei pezzi di canna tutti eguali, lasciate una parte dell'estremità aperta, saldate bene con uovo sbattuto; fate friggere di bel colore, poscia levate le canne, e ponete in vece qualunque marmellata, o crema, glassate di zucchero tutto all'intorno colla pala rovente, e servite subito. Potete farli anche de' retagli di pasta sfoglia ben maneggiati. Ovvero involtare le canne di un solo pezzo di pasta a Cannellon, saldarle bene con uovo sbattuto, e friggerli, e finirli nello stesso modo.

Paste Frolle diverse.

Antremè = Quando avete fatto della pasta frolla come è descritta alla *pag.* 249. ci potete mescolare o anaci, o scorzetta di portogallo, o di limone grattata, o fiori d'arancio canditi, e triti, o cannella fina, o mandorle amare trite fine, e quindi formarne delle ciambellette, o biscottini, o mostaccioletti; fate cuocere di bel colore, e servite sotto sopra. Osservate, che la pasta quando è cotta deve essere trasparente.

Paste Frolle in Sorprise.

Antremè = Stendete una striscia di pasta frolla larga cinque dita, e grossa mezzo dito, pone-

neteci tramezzo qualunque marmellata, o conserva, ripiegate la pasta sopra il ripieno, saldatela bene, tagliatela quindi a mostaccioli, fatela cuocere, e servitela sotto sopra.

Paste Frolle Glassate.

Antremè = Fate della pasta frolla, che non sia soverchiamente grassa e dolce, stendetela sopra la tavola larga poco più di mezzo palmo, e grossa mezzo dito. Fate una glassa di zucchero fino mescolato con bianco d'uovo, che sia alquanto soda, e che con pena si possa stendere col coltello sopra la detta pasta alla grossezza poco più di uno scudo: indi tagliatela come volete, o con una stampa tonda, o a mostaccioli, o a biscottini; fatela cuocere ad un forno temperato, dovendo la glassa prendere un biondo color d'oro tutta eguale, e servitela fredda.

Paste Frolle di Mandòrle.

Antremè = Quando impastate la pasta frolla, mescolateci un terzo di mandorle dolci con alcune di amare, pestate ben fine nel mortajo, e spruzzate con un poco di bianco d'uovo. Potete con questa pasta formare biscottini, ciambellette, serpette, fave ec., e servirla voltata dalla parte di sotto. Potete anche glassare questa pasta come la precedente.

Goffre alla Tedesca.

Antremè = Pestate mezz'oncia di mandorle dolci ben fine, ponetele in una terrina con quattro rossi d'uova crude, ed uno intero, zucchero a proporzione, una foglietta di fiore di latte, quattro oncie di butirro chiarificato, sbattete bene tutto insieme, aggiungeteci po-

scia

scia della farina come per una pastella da frittura, riscaldate bene il ferro da Goffre, che sia pulito, ungetelo di butirro, fateci i Goffre; quando sono cotti da una parte voltateli dall' altra, rifilateli all' intorno, e serviteli subito di bel colore. In diversi Paesi del Settentrione, si mangiano inzuppati nel fiore di latte, che si serve in tavola in garafine di cristallo.

Goffre alla Flamande.

Antremè = Ponete in un vaso che tenga un bocale, quattro oncie di farina. Squagliate quattro oncie di butirro, ponetelo in una terrina, aggiungeteci una foglietta di fiore di latte tiepido, due uova intere, e due rossi, due cucchiaj di lievito di birra, e un pochino di sale, sbattete il tutto con una frusta di bacchette, e quindi versate nel vaso della farina, seguitando a sbattere acciò si mescoli bene tutto insieme. Ponete il vaso in una stufa tiepida, fate levitare, finchè la composizione si alzerà quasi fino all'orlo del medesimo, allora formatene dei Goffre, come i precedenti, e serviteli ben caldi con zucchero, e cannella sopra. Questa dose, secondo la grandezza del ferro, darà dodici Goffre.

Goffre all'Imperiale.

Antremè = Sbattete a spuma una foglietta di fiore di latte che sia denso, e sbattete in fiocca dieci bianchi d'uova fresche, in due terrine diverse; mescolate poscia in un'altra terrina un cucchiajo di detta spuma di fiore di latte, ed uno di fiocca di bianco d'uova, con un rosso per volta, e seguitate così finchè queste trè cose siano bene unite insieme; aggiungeteci in fine

fine quattro oncie di butirro fresco chiarificato, e poscia quattro oncie di farina, mescolate il tutto; ungete il ferro da Goffre con butirro, scaldatelo bene, versateci la pasta con un piccolo ramajolo, chiudetelo, fate cuocere d'ambe le parti di bel colore; rifilate all'intorno, e servite caldo, spolverizzato di zucchero fino.

Fondù.

Antremè = Grattate una libbra di formaggio sbrinzo, e mezza libbra di parmigiano, ponete in una terrina con dodici rossi d'uova, mescolate bene insieme, aggiungeteci mezzo bicchiere di fiore di latte, un poco di pepe schiacciato, ed un tantino di petrosemolo, trito se volete. Quando averete bene mescolato ogni cosa, poneteci i bianchi d'uova sbattuti in fiocca, uniteli alla composizione, riempiteci delle cassettine di carta, larghe trè dita riquadrate, fatele cuocere ad un forno temperato, e servitele subito sortendo dal forno, di bel colore.

Bignè Glassati.

Antremè = Abbiate della pasta di Bignè all'acqua. Vedetela *pag.* 238. formatene delle picciole ciambellette, o pallottine colle mani pulite, e unte di strutto, e fatele cuocere al forno di bel colore. Ponete dello sciroppo carico di zucchero in una caazarola, fatelo bollire, metteteci dentro le ciambellette, movete sopra il fuoco con una cucchiaja di legno, finchè verranno tutte glassate, e servitele fredde. Potete anche glassarle colla cioccolata, che potete aggiungere nello sciroppo, o un pochino di amarante.

Piccioli Choux.

Antremè = Fate una pasta alla Reale. Vedetela *pag.* 249., metteteci un poco di scorzetta di limone trita fina, qualche spuma di mandorla amara stritolata come in polvere; formatene dei piccioli Choux sopra una tiella spolverizzata di farina, che siano piccioli, o tondi, o bislunghi, indorateli con uovo sbattuto, fateli cuocere al forno di bel colore, e serviteli caldi. Se volete li potete glassare di zucchero nello stesso forno, allorchè saranno cotti, e servirli ripieni con qualche Marmellata, o Crema.

Ramechen.

Antremè = Fate bollire un bicchiere d'acqua con un pezzo di butirro, ed un pochino di sale, indi gettateci un pugno di parmigiano grattato, e subito della farina quanta ne può bere l'acqua, formandone una specie di pasta Reale. Vedetela *pag.* 249., poneteci le uova nello stesso modo, e in fine circa una libbra di formaggio sbrinzo tagliato in minutissimi dadini, due alici passate al setaccio, ed un poco di pepe schiacciato. Formatene i Ramechen, che siano piccioli e tondi, sopra lastre di rame spolverizzate di farina, e fateli cuocere di bel colore ad un forno temperato, e serviteli sortendo dal forno.

Ramechen in Cassettine.

Antremè = Fate una pasta come la precedente, ma collo sbrinzo grattato, ed un poco di petrosemolo trito. Abbiate delle cassettine di carta riquadrate, imbutirratele al di dentro, metteteci la composizione, fate cuocere ad un for-

forno leggiero, e servite subito con tutta la carta.

Remechen Vol-o-Vant.

Antremè = Fate una pasta come la precedente, ma delle uova non ci porrete che i rosssi, e li bianchi li sbatterete in fiocca, e ve li porrete dopo. Formate quindi i Ramechen tramezzo due tondi di pasta sfoglia grandi come il fondo di un bicchiere, e grossi come uno scudo, indorateli con uovo sbattuto, fateli cuocere un quarto d'ora, e serviteli subito sortendo dal forno. Potete anche farli colla pasta a guisa di Talmuse.

Ramechen alla Polignac.

Antremè = Ponete in una terrina metà formaggio sbrinzo, e metà parmigiano grattato, aggiungeteci un pezzo di butirro fresco squagliato, e rossi d'uova a proporzione, mescolate il tutto bene, sbattete i bianchi in fiocca, uniteli alla composizione, e formatene una specie di pasta come quella de'Fondù; riempiteci non del tutto delle cassettine di carta imbutirrate, fatele cuocere ad un forno temperato, e servitele sortendo dal forno.

Ramechen alla Tolosa.

Antremè = Pestate nel mortajo metà formaggio sbrinzo, e metà parmigiano, aggiungeteci un pezzo di butirro fresco, i rossi d'uova, ed i bianchi come sopra, e finite, e servite i Ramechen nello stesso modo.

Talmuse.

Antremè = Fate bollire un bicchiere d'acqua con un pezzo di butirro, e un poco di sale; metteteci poscia della farina quanta ne può assor-

sorbire l'acqua, fatela cuocere sopra il fuoco, e disseccare come una pasta Reale; indi cambiatela di cazzarola, e stemperateci delle uova uno per volta, aggiungeteci del capo di latte ben scolato, mescolate insieme; formate le Talmuse sopra dei quadretti di pasta sfoglia ben sottili, ripiegate gli angoli sopra la Talmusa, indorate, fate cuocere, e servite sortendo dal forno.

Talmuse alla Crema.

Antremè = In Francia queste si fanno con dei formaggi alla Crema, che noi non abbiamo; onde suppliremo in altra maniera a questa mancanza, e se non saranno così buone, saranno almeno passabile, o forse migliori. Prendete una libbra di ricotta fresca e grassa, mescolateci un poco di parmigiano grattato, ed un pezzo di butirro squagliato, quattro rossi d'uova crude, un poco di sale, mescolate il tutto insieme; formate le Talmuse come le precedenti, e servitele sortendo dal forno.

Vol-o-Vant.

Antremè = Tagliate delle rotelle di pasta sfoglia grosse come due scudi, e grandi come il fondo di un bicchiere, fategli un'incisione nel mezzo con un' altro taglia pasta più piccolo, fatele cuocere al forno di bel colore, e glassatele di zucchero. Nel momento di servire alzate il picciolo coperchio di mezzo, riempitele di ciò che volete, ricoprite, e servitele subito.

Sufflès.

Antremè = Abbiate della pasta sfoglia della grossezza come sopra, tagliatela a mostaccioli,

po-

poneteci nel mezzo un poco di Marmellata, o Crema qualunque, bagnate all'intorno, coprite con altri mostaccioli di eguale grandezza alli quali averete fatto un buco nel mezzo con un picciolo taglia pasta rotondo; intaccate un poco all'intorno questi mostaccioli, fateli cuocere al forno, e glassateli di zucchero.

Dariole.

Antremè = Maneggiate bene dei retagli di pasta sfoglia, stendetela alla grossezza di uno scudo, copriteci delle stampe da pasticcietti ovate, e profonde. Fate una composizione con mezza foglietta di fiore di latte, sei rossi d'uova fresche e due bianchi, zucchero a proporzione, un poco d'acqua di cannella, o di fiori d'arancio, spume in polvere, mescolate bene; riempiteci le Dariole, fatele cuocere ad un forno alquanto caldo, e servitele subito.

Nastri da Cappello.

Antremè = Abbiate una pasta mezza sfoglia. Vedetela *pag.* 248., stendetela più sottile che potete; tagliatene delle fittuccie collo sperone, di una eguale larghezza; piegatele in forma di Nastri, e aggiustateli sopra delle lastre di rame con carta sotto, fatele cuocere al forno. Quando saranno cotte, e di bel colore, metteteci sopra qualche marmellata, o una glassa bianca, o una gelatina di frutta, osservando però che deve essere liquida.

Piccioli Galusì.

Antremè = Stendete della pasta sfoglia della grossezza di un dito, tagliatela a mostaccioli, o quadretti, fate sopra ogni mostaccioli, quattro incisioni con un picciolo taglia pasta rotondo, ma

ma che i buchi non passino al di sotto ; fate cuocere , e glassate di zucchero . Nel momento di servire ponete in ogni buco una marmellata diversa .

Piccioli Choux all' Italiana .

Antremè = Tagliate della pasta sfoglia come quella delle Talmuse , metteteci nel mezzo un poco di ricotta preparata come quella della Torta *pag.*288. indorate all' intorno con uovo sbattuto ; ripiegate gli angoli sopra la ricotta , uniteli insieme , fate cuocere , e servite glassato di zucchero sortendo dal forno .

Rissole alla Crema .

Antremè = Stendete assai fina della pasta mezza sfoglia , poneteci sopra diverse mucchietti di crema , o di marmellàta , o ricotta come quella delle Torta ; formatene le Rissole come quelle alla Napolitana *pag.* 284. fatele friggere , e glassatele di zucchero colla pala rovente .

Sfogliate Diverse .

Antremé = Tagliate con un taglia pasta rotondo grande come la cima di un bicchiere mezzano della pasta sfoglia grossa come due scudi ; ponete nel mezzo di questi tondi un poco di qualunque marmellata , o crema , o composta , o ricotta , bagnate all'intorno , coprite con altrettanti tondi , intaccate un poco sugli orli , fate cuocere al forno , e servite glassate di zucchero .

Echaudèe alla Sultana .

Antremé = Quando averete fatti , e cotti gli Echaudèe come sono descritti alla *pag.* 251. divideteli in due , fateli inzuppare nel latte , con un poco di zucchero , e una scorzetta di limone tri-

trita fina; indi scolateli, infarinateli, indorateli con uovo sbattuto, fatcli friggere, e serviteli spolverizzati di zucchero fino.

Pupelen.

Antremè = Fate una pasta Reale come è descritta *pag.* 249. Ungete di butirro chiarificato e freddo, il di dentro di una cazzarola rotonda secondo la grandezza del Pupelen che volete fare, poneteci la pasta, fate cuocere al forno circa un'ora e mezza; indi vuotatelo al di dentro, e strofinate la crosta per tutto con butirro caldo, e spolverizzate di zucchero fino, fiori d'arancio canditi, e scorzetta di limone triti assai fino; rimettetelo poscia nella sua cazzarola, imbutirrate, e inzuccherate egualmente il di dentro come il di fuori, e finalmente glassatelo vicino al fuoco con zucchero fino, e la pala rovente.

Timballctti.

Antremé = Imbutirrate il di dentro dei timballetti, riempiteli di pasta Reale. Vedetela *pag.* 249., fateli cuocere mezz'ora; indi levateli dalle forme, vuotateli al di dentro; riempiteci il loro coperchio, come se fossero interi; e serviteli glassati di zucchero colla pala rovente.

Briosce.

Antremè = Si possono fare delle Briosce grosse, o picciole con la pasta che si è indicata alla *pag.* 252. Quando sarà cotta servite la Briosce mezza calda. Potete fare anche un' *Antremé* de' Briosce che sono restate dalla tavola, nella medesima maniera che gli Echaudée alla Sultana.

Flanc.

Flanc.

Antremè = Fate una pasta Brisè, stendetela sottile come uno scudo, copriteci il fondo del piatto che dovete servire, fateci un bordo all'intorno alto a proporzione del piatto, metteteci dentro una composizione di pomi di terra Sufflè, come sono descritti alla *pag.* 110. o di ricotta come alla *pag.* 288. o di zucca alla Sciantiglì *pag.* 228. ed in fine tutto ciò che chiamasi Flanc; fate cuocere al forno, e servite subito.

Timballetti di Savoja.

Antremè = Con la composizione di pasta di Savoja, che trovarete quì appresso, o di Torino, potete fare diversi *Antremé*, mentre non è, che la forma delle stampe, che ne fa la differenza, ed il nome. Questi piccioli Timballetti li potete glassare, o di una glassa Reale, o di cioccolata; e quelli che sono di un bel colore, li potete servire naturalmente. Quelli di pasta di mandorle, o di pistacchi, si preparano egualmente.

Paste alla Pompadura.

Antremè = Stendete della pasta frolla sopra una lastra stagnata alla grossezza di mezzo dito, indoratela sopra con uovo sbattuto, seminateci delle mandorle dolci trite, o pistacchi triti, o anisi confettati, o scorzetta di cedrato candita e trita, spolverizzate con un poco di zucchero fino; fate cuocere ad un forno temperato di bel colore. Quando levate la pasta dal forno, tagliatela calda con un taglia pasta, o col coltello, come volete, e servitela fredda.

Gattò all' Inglese.

Grande Antremè = Sbattete in una grande terrina per circa due ore sedici oncie di butirro squagliato, mettendoci di tempo in tempo un rosso d' uovo, fino al numero di sedici, uniteci quindi dieciotto oncie di zucchero in polvere, e dieciotto oncie di mandorle pelate e peste ben fine; seguitate sempre a sbattere colle bacchette; aggiungeteci col setaccio sedici oncie fiore di farina; e finalmente i sedici bianchi d'uova sbattuti in fiocca, un poco di cannella fina, e scorzetta di cedrato candita e trita fina. Ungete una stampa proporzionata al Gattò, spolverizzatela di mollica di pane finissima, versateci la composizione, fate cuocere ad un forno temperato, come per il Pan di Spagna, e richiede circa trè ore di cottura. Conoscerete quando è cotto. Allorchè immergendoci la lama di un coltello sortirà asciutta. Rivoltatelo allora, e servitelo di bel colore sopra una salvietta. Gli Inglesi aggiungono a questo Gattò zibibbi, e passarine, come per i Pudini, e noce moscata. Si fanno anche de' piccioli Gattò nelle stampette, o in cassettine di carta.

Gattò di Mille Foglie Glassato.

Grande Antremè = Stendete della pasta sfoglia grossa come due scudi, tagliatene cinque, o sei tondi grandi, secondo il piatto che dovete servire, e tutti eguali; fateli cuocere al forno, indi ponetene uno sopra l'altro, con delle marmellate diverse tramezzo, coprite il tutto con una glassa Reale, in guisa che sembri un solo pezzo, fate asciugare al forno, e servite freddo. Alcuni decorono questi piatti con glasse di di-

versi

versi colori, pistacchi, zucca candita, cedrato, folignati ec.

Gattò di Mandorle Glassato.

Grande Antremè = Abbiate una pasta di mandorle, come quella del Gattò, che si dirà quì appresso. Prendete cinque, o sei piatti piani della grandezza del Gattò, che volete servire, ungeteli nel fondo con butirro chiarificato, versateci un dito e mezzo di composizione, fate cuocere al forno di bel colore; quindi ponetene uno sopra l'altro, con tramezzo delle marmellate diverse, rifilate all'intorno, acciò sia tutto eguale, coprite tutto il Gattò di una glassa Reale, che sembri un solo pezzo, fatelo asciugare al forno, e servitelo freddo.

Gattò di Torino Glassato.

Grande Antremè = Secondo la grandezza del Gattò, che volete fare, prendete tanto zucchero fino per quanto pesano le uova, ponetelo in un vaso grande, aggiungeteci tutti i rossi delle uova, ed i bianchi metteteli a parte, sbattete i rossi d'uova col zucchero, con delle bacchette, o due cucchiaj, circa mezz'ora; indi grattateci un poco di scorzetta di limone; sbattete ancora i bianchi d'uova in fiocca, uniteli alla composizione, sbattendo sempre; abbiate tanto fiore di farina, per quanto era il peso di due terzi delle uova, ponetela leggermente col setaccio dentro il vaso, movendo sempre, acciò si mescoli bene. Versate questa pasta in una forma di rame unta di butirro chiarificato, fate cuocere circa due ore in un forno temperato, e servite il Gattò freddo, e

 di

di bel colore, oppure coperto tutto di una glassa Reale.

Gattò di Savoja Glassato.

Grande Antremè = Prendete tanto zucchero fino, per quanto pesano le uova, ponetelo in un vaso grande, aggiungeteci le uova, bianco, e rosso, sbattete insieme circa un'ora e mezza come sopra, o con un'ordegno di legno fatto espressamente, poscia passateci col setaccio tanto fiore di farina, per quanto pesavano le uova, mescolando allora dolcemente; versate questa pasta in una forma di rame unta di butirro chiarificato, che sia piena più della metà, fate cuocere ad un forno temperato circa due ore, più o meno, secondo la grossezza del Gattò, e servitelo di bel colore; oppure coperto tutto di una bella glassa Reale. Per i piccioli Gattò poneteci qualche oncia di meno di farina.

Gattò di Pane di Spagna Glassato.

Grande Antremè = Ponete in una terrina grande ventiquattro rossi d'uova, e ventiquattro cucchiaj da tavola di zucchero fino; sbattete insieme una mezz'ora; indi aggiungeteci i bianchi sbattuti in fiocca, mescolate insieme, e finalmente col setaccio passateci ventiquattro cucchiaj di fiore di farina, mescolando dolcemente con una cucchiaja di legno, e finite, e servite il Gattò nella stessa maniera. Questo pane di Spagna lo potete anche fare con qualche rosso d'uovo di più, e qualche cucchiaio di farina di meno. Tanto con questo pane di Spagna, che con la pasta di Torino, e di Savoja, potete fare ogni sorta di Croccanti, come si è detto alla *pag.* 246.

Pa-

Pane di Spagna Papalino .

Grande Antremè = Sbattete bene in fiocca dodici bianchi d'uova fresche , indi poneteci dieci rossi , sbattete ancora per un momento , aggiungeteci poscia col setaccio otto oncie di zucchero in pane in polvere , e finalmente poneteci pure setacciandola tré oncie di fiore di farina asciugata alla stufa , mescolando sempre leggermente colle bacchette , o una spatola di legno . Abbiate delle cassette grandi o picciole di carta , o di latta con fondi di carta , riempitele più della metà , spolverizzate con zucchero fino , come sopra , e fate cuocere egualmente . Colcatelo da un lato quando sarà cotto , e raffreddato che sia levatelo dalle cassette . Con questa pasta potete fare de' Biscottini alla Portoghese , mescolandoci un poco di pistacchi triti fini , o alla Cucchiaja , e spolverizzarli entrambi con zucchero nella stessa maniera , e diversi Antremè grandi , e piccioli .

Gattò di Mille Foglie alla Spagnuola .

Grande Antremè = Questo si appresta come il Gattò di mandorle glassato *pag.* 321. , e non varia , che per la qualità della pasta facendosi questo di pane di Spagna . Tutti i Gattò di mille foglie , che sono descritti in questo Tomo , si possono formare tondi, quadrati, triangolati ec., come anche a guisa di Piramide tagliando i fondi di pasta per degradazione .

Gattò di Mille Foglie alla Tedesca .

Grande Antremè = Fate una pasta all' Inglese *pag.* 250. , ma in luogo del capo di latte poneteci un poco di vino bianco , stendetele sottile come uno scudo , o poco più , formatene venti

tondi tagliati per degradazione, ma che i primi siano della grandezza del piatto che dovete servire; fate cuocere ad un forno temperato. Quando saranno freddi formatene il Gattò come quello di mille foglie glassato *pag.* 321., ma a Piramide, e servitelo egualmente; ovvero dopo che lo avete rifilato bene all' intorno, servitelo al naturale.

Gattò di Mandorle.

Grande Antremè = Pelate due libbre di mandorle dolci con due dozzine di quelle amare, indi pestatele assai fine nel mortajo, aspergendole di tempo in tempo con un poco di bianco d'uovo, aggiungeteci poscia due libbre di zucchero fino, seguitate a pestare, e quindi trentadue rossi di uova, mescolate bene insieme; sbattete i bianchi delle uova in fiocca, uniteli alla composizione, sempre mescolando. Versate in una stampa di rame unta di butirro chiarificato, fate cuocere ad un forno temperato circa due ore, e servite freddo di bel colore, o glassato con glassa Reale.

Gattò di Mille Foglie alla Savojarda.

Grande Antremè = Questo si appresta esattamente come quello di mandorle glassato *p.* 320.; mentre non varia che per la composizione diversa, e lo servirete nella stessa maniera.

Gattò di Pasta Sfoglia.

Grande Antremè = Stendete della pasta sfoglia grossa mezzo dito, tagliatene cinque tondi grandi secondo il piatto che dovete servire, e tutti eguali, uno di questi tondi lo intagliarete propriamente; fateli cuocere al forno, e glassate di zucchero quest' ultimo al calore del-

dello stesso forno; ponete questi tondi uno sopra all' altro con delle marmellate diverse tramezzo, e quello glassato lo porrete sòpra, mettendo negli intagli della gelatina di frutta, o marmellata di frutta, e servite caldo.

Gattò di Pistacchi.

Grande Antremè = Questo si fa come quello di mandorle, colla sola differenza, che si pesta metà mandorle, e metà pistacchi; e si finisce, e si serve come l'altro glassato di una glassaReale.

Turbante alla Turca.

Grande Antremè = Fate cuocere in un rame grande rotondo unto di butirro chiarificato, della pasta di Savoja, o di mandorle, o di pane di Spagna. Quando sarà cotta levatela dalla stampa, fatela raffreddare, e col coltello intagliatela a guisa di un Turbante alla Turca; indi copritelo di glasse di diversi colori, cioè la fascia bianca, ed il berettone colorito, guarnite sopra detta glassa con picciole confetture di zucchero brillantate, che formino una specie di gioje, e dei piccioli confetti tondi che dimostrino delle perle, attaccategli da una parte un bel pennacchio fatto di pasta croccante, o condè, e brillantato di zucchero, e servitelo freddo. Questo è un gran bel piatto, qualora sia fatto con diligenza, e disegno.

Turbante alla Turca alli Pistacchi.

Grande Antremé = La sola differenza di questo consiste nella sola pasta di mandorle, e pistacchi, e che in luogo d'intagliarlo dopo cotto, si fà cuocere in una stampa di rame fatta a guisa di Turbante, e si serve tutto coperto di una glassa Reale, col suo pennacchio brillantato.

Gat-

Gattò di Torino alli Pistacchi.

Grande Antremè = Fate una composizione come quella di Savoja, o di Torino, nell'atto che sbattete li rossi d'uova col zucchero, mettoteci una libbra di pistacchi pestati assai fini e finite, e servite il Gattò come l'altro.

Gattò di Pane di Spagna in Sorprise.

Grande Antremè = Quando il Gattò di pane di Spagna sarà cotto, e freddo, copritelo tutto di una glassa bianca di zucchero, fatelo asciugare al forno. Nel momento di servire, tagliategli una specie di coperchio, alzatelo, vuotatelo un poco al di dentro, riempitelo di una Crema gelata, ma senza le fravole. Vedetela *p.* 292., o di cioccolata pure gelata, ovvero una Crema alla Sciantiglì. Ricopritelo, saldate la fissura con un poco di glassa di zucchero, e servitelo subito. Non è possibile di fissare il vero tempo per la cottura de'Gattò, mentre ciò dipende dalla grossezza de'medesimi, e dal calore più o meno temperato del forno, onde il buon cuoco potrà regolarsi a tenore delle sue cognizioni.

Gattò d'Estrca.

Grande Antremè = Fate una bella Torta di pasta sfoglia grande come il piatto che dovete servire, e ripiena di una buona marmellata, o Crema, fatela cuocere di bel colore, e glassatela di zucchero al calore del forno. Abbiate otto, o cinque S. della medesima pasta sfoglia, alti circa due palmi, e larghi più di due dita, cotti e glassati di zucchero d'ambe le parti, cioè una al forno, e l'altra colla pala rovente, dirizzateli sopra la Torta a Piramide,

fa-

facendoli tenere con un poco di caramello, e servite freddo.

Gattò di Compienne.

Grande Antremé = Fate una forma di cartone come uno astuccio di un manicotto; imbutirratela bene al di dentro, e metteteci una composizione di pasta da Brioche, nella quale averete messo un poco di scorzetta di limone grattata; fate cuocere al forno, levate il cartone, strofinate il di sopra, e tutto all'intorno con uno sciroppo di zucchero caldo, e ben stretto e a misura seminateci delle folignate, se volete, e servite caldo.

Della pasta croccante, pasta di mandorle ec. ne parlerò all'articolo della Pasticcieria di magro; come anche delle Glasse, e cotture di zucchero, e modo di dirizzare i Pasticci. Devo avvertire finalmente, che tutta la pasta sfoglia in generale si deve cuocere con sotto fogli di carta fina, qualora non sia sopra il piatto, o nei pasticcietti, ovvero nelle picciole stampe, essendo questa la regola di tutti i buoni Pasticcieri.

Fine del Tomo Quarto.

INDICE

CAPITOLO I.

Dei Ragù, Salpicconi, Farse, e Guarnizioni.

Osservazioni sopra i Ragù.

Ra-

Ra-

Delle Farse.

Delle Guarnizioni.

CAPITOLO SECONDO.

Dell'Erbe, e Uova.

Avvertimento sopra l'Erbe, e Uova.

Fa-

Gat-

Po

Po-

Dei Funghi.

Delle Uova .

Uo-

Frit-

CAPITOLO TERZO.

Delle Creme, Gelatine, ed altri Piatti diversi.

Cre-

Delle Gelatine.

Osservazioni sulle Gelatine.

Ge-

Va-

Altri Piatti Diversi.

CAPITOLO QUARTO.

Della Pasticcieria.

Pa-

Ris-

Delle Torte, Tartellette, ed altra Pasticcierìa d'Antremè.

Tor-

Sfo-

IL FINE.

ERRORI.			*CORREZIONI.*
Pag. 211 *lin.*	17	tanto spesso	tanto spessa
264	20	260.	261.
266	7	vedetela *pa.* 47.	vedetela *pag.* 47. riempiteci il Gallinaccietto,
270	27	fiambate, spilluccate	fiambate, sventrate,
ivi	32	tartufo	tartufo, sale,
281	8	di farsa	di farsa di chenef, riempiteli con la composizione suddetta,